

M E N U

Saint-Valentin

Mise en Bouche

Gambas rôties décortiquées, émulsion de curry 6 €

Entrée:

Foie gras de canard, figue fraîche poêlée caramélisée 9.50 €

OU

Tartare de St Jacques et saumon, fleur de sel et jus d'agrumes

Plat

Cuisse de grenouilles persillade 13 €

OU

Pavé de veau confit, soufflé de pommes de terre charlotte sauce foie gras 15 €

Dessert

Croustillant chocolat praliné crème pistache 4.50 €

OU

Gros macaron chocolat au cœur praliné, crème pistache 4.50 €