



MENU SAINT VALENTIN

Cocktail maison

Coulis passion, vin pétillant ou jus de fruit tropical, Schweppes

Mise en bouche

ENTREE

Ravioles de Truite Saumonée

Emulsion de coquillages au gingembre et citron vert

PLAT

Veau Français confit Sauce foie-gras et truffe

Pomme purée au beurre fumé et poêlée de champignons

DESSERT

Financier au chocolat noir

Mousse et coulis passion

50€