

Menu

SAINT VALENTIN

Coupe de champagne

Mise en bouche

Langoustine
bouillon au lait de coco
& râpé de citron vert

Entrée

Noix de St jacques en tartare
symphonie de mangue & d'avocat,
caramel au soja

Plat

Filet mignon de veau façon Rossini
croustillant d'artichaut au ris de veau
Jus au foie gras

Dessert

Instant de douceur à partager
(trio de sucrés)

Mignardises

55€/pers hors boissons

