



Menu pour 
la Saint Valentin

À l'apéro :

Coupe de Zarafa du domaine des Mescalances
&
Poêlée d'Eryngii

En entrée :

Huître pochée, noix & crème de topinambour au foie gras

Pour suivre :

Raviole de gambas, bisque spicy légère et huile de menthe

Le poisson :

Sandre de Méditerranée, sabayon au romarin et oeufs de truite

La viande :

Quasi de veau, siphon de panais, jus de viande & pomme Anna

Première douceur :

Miel, thym et pollen de fleurs

La gourmandise :

Cookie gourmand à partager



65€
par personne