



*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