



Menu Saint-Valentin

Entrée - Poisson et Viande - Fromages et Dessert 58,00€*

Si vous avez une intolérance, une allergie ou jusque que vous n'aimez pas un mets, nous pouvons le changer pour le plaisir de vous faire plaisir, il faut juste nous le spécifier à la réservation.

La mise en bouche

Découverte gourmande autour du foie-gras de canard

Filet de saumon sauvage juste snacké, criques de légumes d'hiver
mousse citron et mirepoix hivernale

Fricassé de sot-l'y-laisse de volaille fermière
aux épices douces de la Guadeloupe

Dégustation en duo de fromages :

Le Saint-Marcelin fumé au bois de pommier et vinaigre d'érable.

La chantilly revisitée à la fourme d'Ambert et crackers

L'amour est à deux :

Cœur de chocolat Valrhona sur un biscuit pur beurre,
ganache extrait de la cabosse... plaisir assuré 😍

*Nous avons le plaisir de vous informer que dans le plus grand respect que nous vous portons nous n'augmentons jamais nos tarifs pour une occasion spéciale comme la Saint-Valentin, Pâques, Fêtes de Mamans etc