

Menu Saint-Valentin

45 € par personne

Amuse Bouche

Velouté de butternut vanillé, émulsion de serano

Entrée

*Gnocchis de pomme de terre, crème de camembert
au wasabi, copeaux de comté*

Poisson

*Maigre snacké, crumble au saté, écrasé de
topinambours au beurre noisette*

Viande

*Mignon de cochon confit aux agrumes, choux fleur
rôti au curry et au miel, jus corsé au romarin*

Dessert

*Crèmeux expresso, marmelade de passion,
caramel café*