

Menu St Valentin

*Millefeuille de Foie Gras de Canard et Pain d'Épices,
Confit d'oignons rouges et Badiane à l'essence de liqueur de Cassis*



*Nage de Coquillages aux Senteurs de Noilly, Minute de Cabillaud
Skrei et Croustillant de légumes de Saison aux Épices douces*



*Carré de Cochon Ibérique Cuisson Lente, Crème Légère à la Violette de
Brive, Echalote Confitée autour de la Patate Douce et Sésame doré*



*Gourmandise Choco Valrhona, Mousse et Confit Orange-Clémentine,
Dacquoise Amande Vanille Bourbon*

Prix du Menu à emporter : 49 euros

