



M E N U
St Valentin

60 EUROS

Amuse-bouche du chef

ENTRÉES

Le gravlax de maquereau, jus marinière et émulsion de citron au beurre

ou

Le butternut rôti et ricotta, pignons de pins

PLATS

Le filet de veau français fumé puis grillé, déclinaison autour du salsifis

ou

Le dos de cabillaud cuit en basse température, endives braisées à la crème, œufs de hareng et dentelle

ou

Le risotto aux champignons et granola de fruits secs façon crumble

DESSERTS

Le dessert autour du chocolat

ou

La tarte aux pralines