

Dîner de la Saint Valentin

95 €

Mise en bouche

Langoustines, céleri et pomme verte,
Nage crémée infusée à la vanille

Blanc de Saint-Pierre, coquillages et courges,
Safran

Raviole d'oignons des Cévennes, bouillon végétal à la truffe,
Salsifis et mache

Mignon de veau rôti à la marjolaine,
Quenelles de pomme de terre gratinée au Comté et citron, jus parfumé de cannelle

Variation chocolat « Valrhona » sorbet cassis et gingembre

Les menus sont imaginés par Eric Pras « Un des Meilleurs Ouvriers de France 2004 »
et réalisés par la brigade du Chef Exécutif Kévin Julien

Prix net TTC

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française