

Menu plaisir d'amour

Proposé à chaque service
du vendredi 6 au dimanche 15 février

Le 14 février au soir, uniquement ce menu
Soirée animée par **Fabrizio Zeva**



Tartare de saumon frais
mousseline de chou-fleur, oeufs de truite fumés

Foie gras de canard et suprême de caille rôtie
cuisse confite, mesclun aux noix, vinaigrette aigre-douce

Les incontournables coquilles Saint-Jacques au beurre de truffes d'hiver
fondue et croustillant de poireaux

Granité gin ananas Hurlus

Dos de cabillaud « Skrei » à l'huile de sauge
crumble parmesan, cumin, olives Kalamata
OU

Filet de veau à la ficelle, ravioles truffées
légumes racines, mousseline de jus de veau

Un amour de framboise et litchis

Notre prix : 88,00 € hors boissons

42,00 € formule apéritif maison et vins français inclus
54,00 € menu au champagne « chardonnay blanc de blancs » Carole Noizet
Supplément en apéritif pour la coupe de champagne
Whiskies, rhums et gins d'exception

Réservation : 056/33 22 07