

MENU

SAINT-VALENTIN 65€

Amuse-bouche

Entrée

Raviole de foie gras, bouillon champignons

Langoustines en croûte d'agrumes, bisque crémeuse

Plat

Filet de boeuf Rossini et pommes paillasson

Médailon de lotte, coeur de corail, sauce caviar,
mousseline de carottes, champignons

Desserts

Coupe de Champagne

Finger chocolat au lait, cacahuète

Délice orange sanguine - gingembre

