

Saint Valentin

Cocktail éveil des sens

*Amuse-bouche : granité de vin cuit,
huître en tartare pochée au champagne*

Méli-mélo de crevettes fraîches
à la menthe et coriandre,
pommes citronnées sur un lit de mesclun

*Amuse-bouche : mousse de foie gras,
betterave truffée*

Filet de Biou, feuilleté au paprika,
chutney shiitaké, jus court de veau

*Amuse-bouche: fondue de Mont d'Or,
crème de butternut, duxelle d'endive*

Cœur chocolat, ganache & chantilly
chocolat, sorbet framboise

Gérard

Tarif menu spécial & concert : 85 euros