



MENU

Saint-Valentin

MISES EN BOUCHE

TRUITE DES SOURCES DE HEIMBACH

Céleri / Caviar

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS

Citron de Nice

NAGE DE HOMARD

Petits Légumes / Safran / Gingembre

FOIE DE CANARD POÊLÉ

Jus réduit / Coings confits

MIGNON DE VEAU FERMIER

Panais / Noisettes / Châtaignes / Truffe

FRAÎCHEUR AU FOIN

Miel / Citron

BLANC MANGER COCO

Mangue / Passion

MIGNARDISES ET CHOCOLATS

Ce Menu vous sera proposé à partir du Mardi 14 février au dîner en Menu unique ainsi que les 15, 16, 17 et 18 février sur réservation au prix de 120 euros par personne hors boissons.

