

MENU DE LA SAINT VALENTIN 2025



Velouté de chou rave, copeaux de magret fumé



*Ceviche de gambas au citron vert, tartare d'avocat et
mangue, fruits de la passion*



*Filet de dorade royale à la plancha, émulsion de corail
d'oursin, risetti à l'encre*



*Poitrine de pigeon rôti, cuisse confite, boudin d'abatille, jus
de carcasse au cidre, compotée de pomme acidulée*



Tiramisu aux marrons glacés (maison) et vieux whisky

55 € par convive, hors boissons