

Menu St Valentin



Mise en Bouche



*Blinis aux Senteurs de Fenurec,
Chutney Poire et Poire Marinée au Vinaigre de Balsamique blanc
Et son Mi-cuit de Foie Gras de la Ferme de Mélusine*



*Minute de St Jacques Snackées, Beignet et fine Purée de Topinambours,
Mousseuse de Crustacés*



*Cabillaud Skreï, Viennoise d'Herbes Fraîches et Citron confit,
Graines de Kasha et Cœur Sarasin*



*Quasi de Veau Cuisson Lente, Papillote de Choux aux Légumes Confits Cumin, Curry et
Crousti Cacahuètes*



*Chariot de fromages Affinés, pain d'épices maison
(Supplément 8 euros)*



Gourmandise des Amoureux

Menu à 71 euros

