



MENU DE LA SAINT VALENTIN 2018

Valable 14 février 2018

Les fines bulles douceur de pêche et ses tapas



La feuille a feuille gourmand de foie gras maison, filet de caille rôti, confit d'oignon rouge à la framboise et pineau des Charentes



Le dos de bar de petit chalut, grillé, endives braisées et sa polenta crémeuse au mascarpone



La passion givré et grand cru ambiant



Le bœuf fermier estragon, purée à la truffe et portobello grillé
sa joue confite au romarin



Le chocolat Valhrona grand cru en soufflé chaud
Et
La gaufrette maison vanille et poire conférence



Le café & ses mignardises

Prix 69€ avec apéritif compris

91€ avec les vins, eau compris