

Menu St. Valentin

Flûte de champagne Jacquart

Amuse - bouche

Lingot de foie gras de canard et filets de perche fumé –
gel de clémentines aux petites bulles



Raviole ouverte - crabes royale - capuccino
de bisque - caviar



Carré de veau à l'or noire du Périgord
Douceurs de pommes de terre
et sa farandole de légumes inflorescences



Passion tropicale - mangue - pistache - chocolat au lait

85

Jeudi soir 14 février 2019