



Menu Saint-Valentin

42€

Entrée:

Croquant de Brie et Chorizo, accompagné de sa petite roquette

ou

Carpaccio de Bresaola, servi avec sa vinaigrette estragon truffe, copeaux de vieux parmesan et sa goutte de poivrons confites

Plat:

Ravioles de chair de Homard et sa sauce safranée de tomates fraîches

ou

Filet pur de veau, lard de Colonnata avec sa sauce morilles et croquettes de pommes de terre

Dessert:

Crème citron meringuée, fruits frais et zeste de citron vert

ou

Fromages frais du jour, confit de figues au poivre noir, toast chaud