



*Notre menu de la Saint-Valentin*

*L'amuse-bouche*

\*\*\*\*\*

*Le Duo*

*Foie gras de Canard et son chutney aux oignons confits et  
Pommes Rheingold de Fully*

*Ceviche de Thon à la lime et aneth*

\*\*\*\*\*

*Le Dos de Skrei*

*( Cabillaud vagabond qui migre 1000km autour des îles  
Lofoten et Vestéralen )*

*et son émulsion parmentière*

\*\*\*\*\*

*Le Steak de Carré de Veau - Sauce morilles*

*Pomme duchesse et légumes*

\*\*\*\*\*

*La Coque chocolat fourrée à la mousse Passion*

*Tartare d'ananas glace raisin-rhum*

*Prix du menu complet : 84.00 francs | personne*

*Prix du menu sans deuxième : 72.00 francs | personne*