



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