

MENU SAINT-VALENTIN

♥ AMUSE-BOUCHE

CROMESQUIS DE SAINT-JACQUES
sauce sésame

♥ ENTRÉE

DUO DE TARTARES THON-DAURADE
mangue et agrumes

♥ PLAT

PAVÉ DE CABILLAUD
chou-fleur en deux textures et sauce champagne

♥ FROMAGE

CHÈVRE, BRIE, MORBIER
et salade de mesclun

♥ DESSERT

CŒUR ACIDULÉ
aux zestes d'agrumes et gelée de framboises

PRIX

80 € TTC/PERS.

Le menu est accompagné d'une coupe de champagne,
d'un verre de vin, d'une eau Mouratoglou, et d'un café ou d'un thé.