



MENU ST VALENTIN

Menu : 75 euros

Mise en Bouche, Entrée, poisson, pose st valentin, viande, Fromage, Dessert

Menu : 59euros

Mise en Bouche, Entrée, poisson ou viande, Fromage, Dessert

Coupe de champagne DEVAUX et Amuse-bouche

MISE EN BOUCHE



Saint-Jacques, crème de topinambour, trompettes de la mort et truffe



Le Cabillaud « le Skrei » confit à l'huile d'agrumes sur spaghetti de salsifis, fumet de homard à la mandarine et son salpicon



Sorbet citron vert basilic, granité Limoncello, chantilly



Filet de Bœuf rôti et fumé au foin, pomme de terre confite et échalotes confites au vin et épices, ketchup de champignons, jus réduit à la cardamome



Millefeuille de comté affiné 12 mois, pomme de Touraine et viande fumée



Le Royal chocó/griot tin rouge et noir et son sorbet

***Service du vin au verre, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en Europe***

Réservation Obligatoire avec Acompte 30€/personne impératifs