

Menu Saint Valentin

Amuse-bouche : Crémeux de corail au champagne

Le foie gras de canard mi-cuit, truffé et sa brioche maison

*La raviole ouverte de homard, risotto de topinambour, petits légumes et
jus de crustacés*

Le Mont d'Or en tête à tête servi chaud, mouillette de pain d'épices

*Le duo de mousse chocolat noir et framboise dans sa coque de chocolat noir,
meringue suisse parfumée à la rose*

65 €uros par personne

55 €uros sans fromage