

Menu Saint-Valentin

Amuse-bouche

ENTRÉE

Carpaccio de Saint Jacques,
truffes et passion

PLAT

Faux filet d'agneau, cœur d'artichauts
et asperges glacées

FROMAGE

Croustillant de chèvre et
aubergines, salade fatiguée

DESSERT

Mendiant Gianduja
et déclinaison d'agrumes

Coupe de Champagne

70 € / personne

