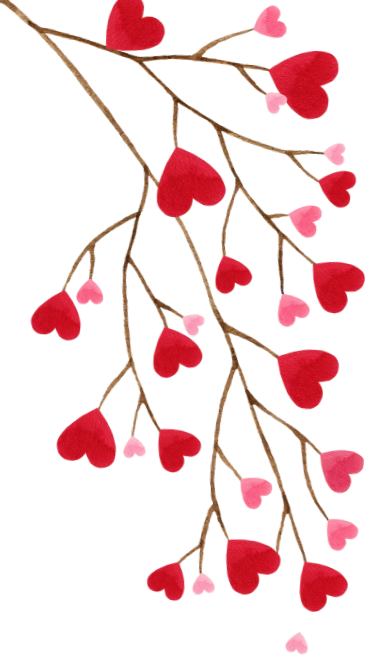




Menu de La Saint - Valentin

Coupe de champagne



Mise en bouche



Foie gras des Landes mi-cuit
Confit de poire conférence, gelée de vin chaud
Brioche viennoise



Noix de Saint-Jacques, émulsion de topinambours
Jeunes poireaux et billes de pommes charlotte bio



Pavé de bison élevé à Rocles, jus à la truffe melanosporum
Mousseline de panais, palet de butternut



Pré-dessert



Chou-chou au chocolat grand cru et pistache



Gourmandises



85,00€

Prix nets boissons non comprises