

MENU SPÉCIAL ST VALENTIN

- Eveil des papilles

- Carpaccio de st jacques, royale d'ail noire et noisettes grillées
ou
Foie gras de canard, algues nori, saumon gravelax façon maki,
voile d'algues wakamé

- Magret de canard, sauce Bigarade, carottes en textures,
poivre de Voatsiperifery
ou
Omble chevalier, voile clair de champignons, poudre de
trompettes de la mort et espuma de pommes de terre fumé

- Betterave et pamplemousse

- Comme une Rose, Champagne et Litchi parfumée aux fleurs
ou
Accord Bergamote et noisette, glace Gianduja



65€

+ 15 € SUPPLÉMENT TRUFFE