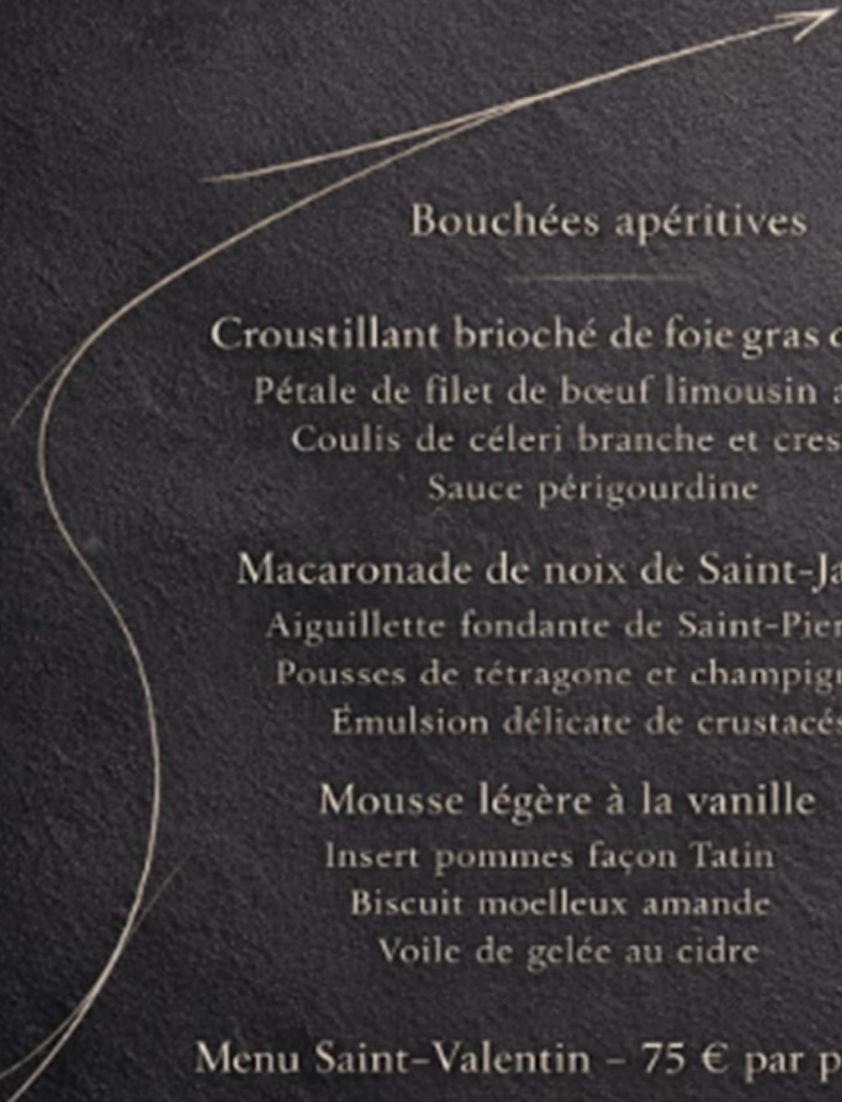


MENU SAINT-VALENTIN

14 février



Bouchées apéritives

Croustillant brioché de foie gras de canard

Pétale de filet de bœuf limousin au sel

Coulis de céleri branche et cresson

Sauce périgourdine

Macaronade de noix de Saint-Jacques

Aiguillette fondante de Saint-Pierre

Pousses de tétragone et champignons

Émulsion délicate de crustacés

Mousse légère à la vanille

Insert pommes façon Tatin

Biscuit moelleux amande

Voile de gelée au cidre

Menu Saint-Valentin – 75 € par personne

Réservation conseillée – Places limitées