

MENU SAINT VALENTIN

115 EUROS

MISE EN BOUCHE
Consommé d'hiver

HUÎTRES SURPRISES
Caviar de Neuvic et noisette

HOMARD BLEU DE BRETAGNE
Chou-fleur, mandarine et truffe

DOS DE CHEVREUIL AU BARBECUE
Topinambour et jus iodé

COMTÉ VIEUX
Truffe et vin jaune

CHOCOLAT NOIR 72%
Vanille de l'île de la Réunion et cresson