

# 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