



MENU
SAINT VALENTIN



Amuse Bouche

Croques volaille, comté truffe

Rouleau végétal aux légumes croquants, mayonnaise au saté,
cacahuètes croquantes

Entree

Raviole de céleri rave et foie gras, échalote rôtie au jus,
bouillon corsé à l'infusion de truffe

Poisson

Koulibiac de saumon à partager,
beurre blanc aux œufs de saumon et aneth

Viande

Suprême de volaille jaune rôti au four, asperges vertes et morilles
poêlées, crème réduite au vin jaune, jus réduit

Dessert

à partager
Le cœur d'amour

Bisou à Chouchou !