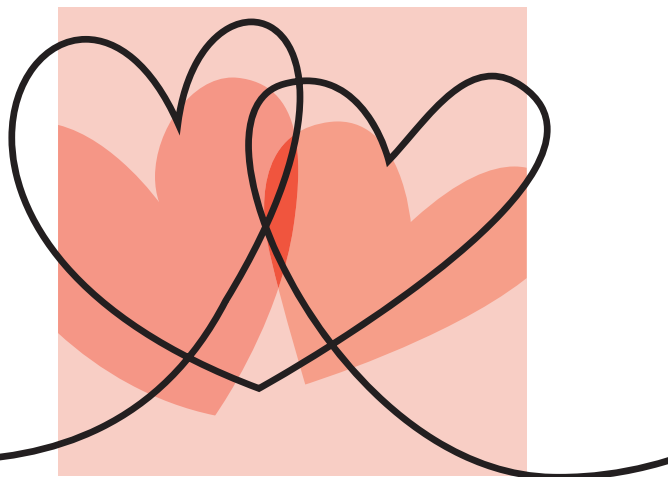


Vendredi 14 février

Vendredi 14 février

accueil à partir de 19h30



Dîner
de la
Saint-Valentin

Cromesquis de saumon
Crème Isigny, soja & coriandre



Terrine de foie gras de canard
Grué de cacao, clémentine & gingembre



Filet de saint pierre
Chou vert, poivrons doux & Noilly Prat



Mignon de veau
farci aux champignons et truffes
Pressé de pommes de terre
et céleri-rave, jus de viande au Porto

Animation
musicale



Entremets Red Love & hibiscus blanc

120 € / pers.
(Hors boissons)

