

Menu Saint-Valentin

80€

MISE EN BOUCHE

Entrées : Napoléon de langouste sauce cocktail
au cognac, avocat

Ou

Oeufs pochés aux morilles

Plats : Pièces de bœuf Rossini à la truffe,
galette de pommes de terre et légumes d'hiver

Ou

Millefeuille de lotte sauce écrevisse, pâtes
multicolores butterfly, légumes de saisons

**FROMAGE : BRILLAT-SAVARIN MIEL
D'ACACIA À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

Desserts : mi-cuit au chocolat insert passion
sorbet passion, crème anglaise passion

Ou

Tartelette aux pralines roses, parfait glacé Saint-
Germain (fleurs de sureaux)