

L'INSTANT GOURMAND DE LA SAINT VALENTIN 75,00€

(Menu unique servi le mercredi 14 février au dîner)

Mise en bouche



**Foie gras en terrine maison, réduction balsamique
et toast à la farine meule de pierre**

Homemade terrine foie gras, balsamic reduction and toast with stone flour



**Tartare de noix de Saint Jacques et langoustines,
mayonnaise légère à l'Américaine**

Scallop and langoustine tartare, light American mayonnaise



**Quasi de veau cuit à basse température,
mouseline de légumes et crème aux morilles**

Almost veal cooked at low temperature, vegetable mousseline and morel cream



Sélection de fromages affinés de nos régions

Selection of refined cheeses from our regions



Soufflé glacé litchi, meringue et coulis de framboise

Iced lychee soufflé, meringue and raspberry coulis