



Menu Saint-Valentin

Menu unique servi midi et soir

Entrée - Poisson et Viande – Fromages et Dessert 58,00€

Si vous avez une intolérance, une allergie ou autre, nous pouvons modifier un mets pour le plaisir de vous faire plaisir
Il faut juste nous le spécifier à la réservation.

La mise en bouche

Tartare de crevettes à l'huile d'olive et citrons,
épices douces et gelée à la bisque de homard

Filet de saumon sauvage juste snacké, criques de légumes d'hiver
mousse citron et mirepoix hivernale

Fricassé de sot-l'y-laisse de volaille fermière
aux épices de la Guadeloupe

Dégustation en duo de fromages :

Le Saint-Marcelin fumé au bois de pommier et vinaigre d'érable.

La chantilly revisitée à la fourme d'Ambert et crackers

L'amour est à deux :

Cœur de chocolat Valrhona sur un biscuit pur beurre,
ganache extrait de la cabosse... plaisir assuré 🍷