



MENU

COCKTAIL DE LA SAINT VALENTIN

MISE EN BOUCHE

*Bouillon d'anguille fumée, langoustines grillées, légumes crus et cuits
au gingembre et citron*

ENTRÉE

*Foie gras de canard et haddock, pomme et céleri confits,
gelée acidulée*

PLAT

*Suprême de poulet fermier, chou-fleur rôti au curry rouge,
émulsion coco-basmati*

FROMAGE

*Cromesquis de fourme d'Ambert, carpaccio de poires
et jeunes pousses*

DESSERT

Cœur Rose-Litchi

CAFÉ & MIGNARDISES

BOISSONS

Eaux plate et pétillante

Domaine du Tariquet 'Premièresgrives' 2018

Bordeaux Château Cardus 2010

Coupe de Champagne De Venoge Cordon Bleu Brut servie avec le dessert