

MENU DE LA SAINT VALENTIN

La Dégustation autour du Foie gras : marbré aux Truffes de M. Poinsot,  
poêlé et Chutney d'Ananas, glacé et tuile au sésame ou

Les Douceurs de l'Océan : huîtres tièdes, Noix de Saint Jacques poêlées au  
vinaigre balsamique, nem de Saumon fumé sauce Aigre Douce,  
bouquet de Mesclun et huile de Noisettes



Le Tronçon de Lotte façon crumble,  
risotto au Parmesan et Truffes de la région ou

Les Noix de Saint Jacques, vinaigre balsamique, fondue d'endives de terre



La Pause Champenoise



Le Tournedos de Bœuf sauce aux Morilles ou  
Le Carré de Chevreuil à la Plancha sauce Grand Veneur



La Ronde des fromages affinés et ses quelques feuilles



Les Gourmandises du Pâtissier :  
gâteau mangue amandes framboises, soupe de fruits rouges, et deux mini desserts

59 €  
ou 48 € avec une seule entrée