

Menu de
Saint-Valentin

49€*/pers.



Entrées

Involtini de saumon fumé d'Écosse, aux saveurs de granny Smith et aneth fraîche, chips de fruits et vinaigrette d'agrumes

ou

Raviole du « Dauphiné », huile de truffe, crème de fromage frais et pickles de champignons grillés

Plats

Sole en basse température, mille-feuille de pomme de terre confit à la cannelle et condiment basilic

ou

Châteaubriand façon « Rossini », écrasé de pomme de terre fumé au thym, jus de cuisson crémé

Desserts

Tartelette framboise et note de chocolat blanc, voile de litchi rose

ou

Le chocolat (feuillantine, mousse chocolat, crème cannelle, croustillant cannelle et coque chocolat)



* Prix net en euros par personne, service inclus et TVA incluse, hors boissons. TVA à 10% sur les boissons non alcoolisées et à 20% sur les boissons alcoolisées. Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.