



Samedi 14 et Dimanche 15 février 2021, c'est la Saint-Valentin

Menu

Pour commencer, 3 bouchées autour de la Saint-Jacques



Sur une royale de chou-fleur,
la chair de pinces de tourteau assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes
et recouverte de caviar impérial



Une belle truffe entière cuite dans une croûte de feuilletage doré et jouflu
Etuvée de céleri et pomme, sauce Madère



Le cœur de fromage frais à la truffe, pain de campagne aux fruits secs à toaster



Succès aux noisettes, crème pralinée



70 euros par personne

*Pour un moment encore plus romantique et glamour,
nous vous proposons d'accompagner tout votre repas d'un grand Champagne :
Le célèbre Brut Premier de la Maison Roederer 45 euros la bouteille*

