

Menu Saint Valentin

65 euros par personne hors vin et eau

Coup de foudre pétillant :

« La vie en rose » accompagnée de son velours de cèpes

Rencontre entre le saumon et le cabillaud :

Tataki de saumon aux sésames et gravlax de cabillaud sauce barbecue et pickles

Mariage entre le bœuf et le canard :

Filet de bœuf façon Rossini, méli-mélo de légumes sauce cranberry

L'alchemy :

Le cœur tendre de Neuf châtell, verdure gingembre et noix

L'alliance gourmande :

Duo vanille et cassis, sur un biscuit croustillant au granola

Café et sa douceur

