



MENU SAINT-VALENTIN

46€

MISE EN BOUCHE

Velouté d'herbes fraîches au panais rôti et citron

ENTRÉE

Raviole de tourteau, ricotta parmesan et basilic, consommé de légumes parfumé aux pleurotes

PLAT

Ballotine de volaille à la truffe, jus de paleron corsé, mousseline de persil racine et céleri rave, petits légumes rôtis

DESSERT

Sphère chocolat blanc caramel beurre salé, ganache velours au chocolat noir, gianduja et noisettes, croustillant cacao

ACCORD METS-VINS

17€

Entrée, plat & dessert