



Dîner du 14 février

Menu tendresse

68€

Hors boissons

Amuse-bouche et sa coupe de Champagne



*Foie d'oie mi-cuit à la fleur de sel vanillé
Chutney de kumquat*



*Tartare de bar aux légumes du sud
St Jacques et gambas juste saisies, relevées au yuzu*



*Rossini de filet de bœuf à la truffe d'Alsace
Pommes grenailles aux épices
Mousseline de topinambour*



*Millefeuille au chiboust caramélisé,
sauce aux agrumes*



Mignardises

