



MENU SAINT-VALENTIN

70 €

MISE EN BOUCHE

Dôme de chou-fleur

sur un sablé au charbon végétal,

Panacotta au foie gras de canard à la folie passionnément

Croustillant

au foie gras de canard

PRELUDE

Œuf parfait

oignon confit et espuma chaud au fromage

**Carpaccio de St jacques qui câline
la betterave de velours et de litchi**

vinaigrette qui twiste

**Pintade fermière label rouge
pour faire durer le plaisir**

nid douillet de chou d'escargots et châtaignes,

jus réduit qui enrobe le tout

Assortiment de fromages

affinés par nos soins

Ou

Fromage blanc

de la ferme de Chambœuf

PavLove d'agrumes

à la fève de tonka à partager,

rafraichie d'un sorbet orange-agrumes

Mignardises

Rose des sables

Guimauve Lilas-Yuzu