



Menu Saint Valentin

85 €

Amuse-bouche

Œuf Fermier et Foie gras de Canard

Facon rossini, topinambour, sugar snap, gressin à la truffe noire

Langoustines de Bretagne

En raviole ouverte, pakchoi, enryngii, carotte blanche, zéphar de safran de Côte d'or

Volaille de Bresse

Suprême nappé à la bière bio de Vézelay, cuisse en yakitori,
jeunes pousses d'épinards et pommes soufflés.

Copeaux de Diamant noir

Gingembre et orange sanguine

En panacotta et sa barbe à papa

Vacherin aux fruits exotiques

Flambé au Vieux Rhum, Chocolat blanc yuzu, et glace vanille de Tahiti

Mignardises