



Menu

« Saint – Valentin »

*Consommé de queue de bœuf Limousin à la Truffes noire
(Tuber melanosporum)
Cromesquis de foie gras*



*Noix de coquilles saint-jacques façon meurette / Truffes noire
(Tuber melanosporum)*



*Turbot clouté aux truffes noire (Tuber melanosporum) salsifis
Purée de pomme de terre ratte à la truffe noire*



Cheesecake salé trappe d'échourgnac / Truffes (tuber melanosporum) / Noix



Pavlova Framboises Bergamote

Prix net TTC 55€

Cocktail de la Saint Valentin – Champagne, creme de framboises et Vodkka 9€

Vin du moment – Médoc cru Bourgeois, Château Amour 25€

