

L'INSTANT GOURMAND DE LA SAINT VALENTIN 65,00€

(Menu unique servi le mardi 14 février au dîner)

Mise en bouche



**Foie gras en terrine maison, marmelade poire - vin chaud
et toast à la farine de blé noir**

Foie gras in homemade terrine, pear marmalade - mulled wine and buckwheat flour toast



**Médailillon de lotte poché à basse température,
bouillon soja-thé fumé et légumes croquants**

Medallion of monkfish poached at low temperature, smoked soy-tea broth and crunchy vegetables



**Quasi de veau, mousseline de légumes
et crème de vin Jaune aux champignons**

Roughly veal, vegetable mousseline and yellow wine cream with mushrooms



Sélection de fromages affinés de nos régions

Selection of refined cheeses from our regions



**Cheesecake caramel - fève de tonka, pommes rôties
et crème glacée pruneau à l'armagnac**

Caramel cheesecake - tonka bean, roasted apples and prune ice cream with Armagnac