



Menu SAINT-VALENTIN

Entrée

*Noix de Saint-Jacques, langoustine, coquillages,
bouillon de safran, salicorne*

Poisson

*Blanc et dos de sandre, bisque de crustacés,
« tapenade » de champignons*

Viande

*Volaille rôtie au beurre truffé,
persil racine de chez Didier Pil*

Pré-dessert

Lait de poule infusé aux épices

Dessert

*Moelleux coco,
textures de pomelos et poivre Timut*

Sous réserve de modification

