

Apéritif : Coupe de Champagne brut, Piollot Père & Fils (biodynamie)



Trio de mousses en verrine (chocolat, fleur d'oranger, surprise du chef)



Tartare de thon et bar aux herbes fraîches, crème d'avocat et huile d'argan



Filets de sole farcis à la mousse de saumon, crème de navets-beurre au safran, sauce crue à l'aneth



Tournedos de canard, crème de champignon au poivre vert, sauce crue à l'estragon

Prix : 70 € - 79 € (apéritif inclus)

Pour les végétariens ce menu peut être adapté sur demande.

**Menu de
« gastronomie vive »
Saint-Valentin 2012**