



Menu Saint Valentin

(Menu unique midi et soir uniquement)

Mises en bouche

Caviar d'artichaut à la truffe, magret fumé et noisettes torréfiées
Ris de veau croustillant et mayonnaise à l'estragon

Entrée

Carpaccio de Saumon Bomlö fumé maison et trio d'agrumes
Fromage frais aux herbes et citron vert, œufs de truite

Plat

Pintade fermière et foie gras poêlé en risotto sauce morilles
Champignons bios de Curis et Comté affiné 45 mois

Dessert

Financier à la Châtaigne d'Ardèche et crémeux pomme-cassis
Crème de marrons et éclats de meringue

53€