



98 € / personne - menu complet (hors boisson)

85 € / personne - menu avec plat de poisson ou plat de viande au choix (hors boisson)

# SAINT VALENTIN

Jeudi 14 Février 2019

Mise en bouche

Fines lamelles de rave monarch  
homard et légumes taillés au gingembre,  
bouillon de têtes pimentées

Noix de coquilles Saint Jacques « eaux profondes »  
Confites nacrées au beurre salé, céleri branche  
Aux parfums d'anis verts et bégonia

Filet de veau cuit doucement au macis,  
Gelée chaude de granny smith,  
Pain d'épice et truffes d'ici, raviole de rutabaga

Crème glacée à la Brousse et toast melba

Fraîcheur de fromage blanc, citron vert et framboises

Douce harmonie autour du chocolat noir  
légèrement fumé, le gingembre et la poire Williams