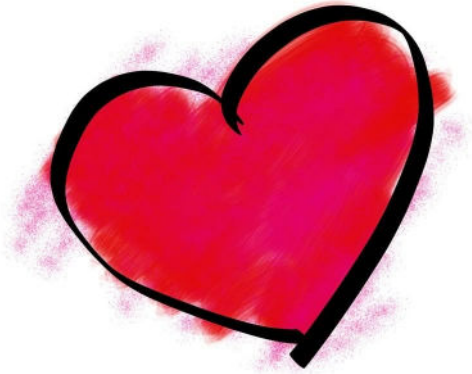


Menu de la Saint Valentin



L'amuse – bouche.

Tatin d'Dignons caramélisés et foie gras pressé de la maison.

Dos de cabillaud en croûte de noisette, pousses d'épinard juste saisies, beurre blanc au champagne.

½ Magret de canard de la Ferme du Puntoun, jus parfumé à la Truffe Tuber Melanosporum

Mille-feuille de pommes de terre et courges, chips de vitelotte.

Brie truffé.

Dessert de la Saint Valentin au parfum chocolaté.

**Menu en 5 temps
à 55€ par personne
(hors boisson)**