



- Menu de la Saint-Valentin -

- Amuse Bouche -

Le petit Maraîcher et son essence de Basilic

- Entrées -

Tartare de Saumon sur lit de Concombres
Guacamole, Huile verte et ses Toasts

ou

Crémeux aux Morilles et son Œuf parfait

- Plats -

Épaule d'Agneau confite du Chef «Allano-Julien»

ou

Dos d'Aiglefin cuit au Beurre noisette, jeunes Carottes sanguines,
Pâte de Carottes au Piment d'Espelette,
Émulsion Chocolat blanc et aux Fruits de la Passion

- Desserts -

Pavlova Fraise Rhubarbe

ou

Chou au Cœur Vanille Pralin

**49€ / Personne hors Boissons
uniquement sur Réservation**

