



DÎNER DE LA SAINT VALENTIN



97€ TTC par personne



Mises en bouche :

Pomme soufflée, haddock aïoli.
Ogive de foie gras du Chef

Embruns et orchidées :

Carpaccio de st Jacques mariné au vin blanc et citron vert,
sur un fin lit de lentilles du Puy, vinaigrette vanille

Dans la chaleur de l'étable :

La noix de veau rôtie basse température, les carottes glacées,
pavé de pommes de terre à la truffe

Le fromage de fête :

Vol au vent espuma de cabecou, noix et miel

Baiser sucré :

Cœur moelleux de chocolat noir, coulis d'hibiscus, fruits rouges



Accord mets-vins : +45€ TTC

Chef de cuisine : Gabriel Ferrant