



MENU DE LA SAINT VALENTIN

Coupe de champagne Nicolas Feuillatte blanc de blanc

POUR COMMENCER

Le tartare de saumon au caviar de Sologne

POUR CONTINUER

*L'émincé de filet de bœuf sauce pleurote, darphin
de pomme de terre et épinards*

Ou

*Le dos de bar poêlé, petits légumes vinaigrette au
jus de truffe*

POUR TERMINER

La Pavlova litchi et fruits rouges

65€ /personne