



MENU DE SAINT VALENTIN

• 79 € •

COCKTAIL LE FOURVIÈRE

Champagne, Amaretto, crème de fraises des bois et jus de fraises

AMUSE-BOUCHES

TOURTEAU

Assaisonné d'une vinaigrette au Kalamansi, pulpe de céleri et pomme Granny

ENTRÉE

RAVIOLES DE FOIE GRAS

Crème à l'huile de noisette et truffe

PLAT

NOIX DE SAINT-JACQUES

À la plancha et déclinaison autour du chou-fleur, pain de brochet maison

DESSERTS

AGRUMES

Dans un sirop au Cerdon et sorbet agrumes

PARIS-BREST

À partager, crème au chocolat-passion

BOISSON CHAUDE

Café, thé ou infusion