

« Saint Valentin »

(50 euros)

« Coupe de champagne »

« Amuse Bouche »

*Mi-cuit de foie gras au cacao épicé
Confit d'ananas au vinaigre Calamansi*

« Entrée »

*Saint Jacques rôties
Crèmeux de panais, cresson au beurre & Boudin noir*

« Plats de résistance »

*Côte de cochon fermier de « l'Etable Montilienne »
Zaatar & Baies de Genièvre
Pomme de terre en légèreté & Carotte confite*

« Gourmandise »

*« TartNut »
Variations autour de l'agrume*

« Mignardises »
« Inspiration du pâtissier »