

# LE MENU



## MENU DE LA SAINT VALENTIN

### Apéritif

Gougères aux comté

### Amuse bouche

Velouté de choux fleur rôti, huile de ciboulette

### Entrée

Foie gras chaud, caramel de vin rouge, pommes et panais

### Plat

Suprême de volaille fermière, purée truffée, jus réduit

### Fromage

Brillat-Savarin aux truffes, chutney de clémentine

### Dessert

Profiterole au chocolat

Prix TTC : 70€

Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Les prix s'entend taxé et service compris.