



Menu

Saint-Valentin

38€

TOASTS DE SAUMON EN GRAVLAX MAISON

Entrées

☞ **Ballotine de poulet fermier d'Ardèche**
Farce à l'huile de truffes noires fraîches maison (Truffes de Bernard Mandaroux) et son houmous de pois chiches bio et local.

OU

☞ **Gambas Black Tiger**
Snackées sur sa crème de choux-fleurs à la vanille de Madagascar, Granny Smith en 2 façons.

Plats

☞ **Médallions de lotte**
Sur sa nage aux fines herbes liée à la bisque de gambas maison, petits légumes à l'anglaise.

OU

☞ **Noix de veau**
Cuite en basse température, mousseline de pommes de terre à l'huile de truffes, carottes des sables en tagliatelles.

☞ **Dessert préliminaire**
Tartare de fruits sur sa Panna Cotta

Desserts

☞ **Fondant chocolat / praliné**
Valrhona et sa glace vanille artisanale « Pôle Sud »

OU

Caprice passion
de chez « Angélique et Pascal »



PLATS FAITS MAISON
ÉLABORÉS EN MAJEURE PARTIE
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

Prix net et service compris