

Saint Valentin

MENU

EN CINQ TEMPS



*Ravioles de cèpes croustillantes sauce
au foie gras.*

*Moelleux de langoustine, gel d'herbes,
salade de poireaux et riz vénéré.*

*Quasi de veau, rose de pomme de
terre, balotine de choux braisé au lard,
sauce au cidre.*

*Filet de dorade, risotto de petit
épeautre, betterave rôti, crème de
betterave au yuzu.*

*Duo de mousse chocolat et praliné sur
son biscuit façon cookie.*

La Table
Restaurant