



MENU : 55,00 euros

Amuse bouche :

Toast de foie gras, chutney aux baies de cassis

Entrée :

Saumon confit doucement à l'huile d'olive, perles de yuzu, filet de thon en tataki, coulis végétal gambas rôtie aux agrumes

Plat :

**Filet de turbot doré, émulsion coco gingembre
ou**

Mignon de veau basse température, jus court à l'orange

Dessert :

**Fondant au chocolat et sa crème anglaise, sorbet Chartreuse,
Tuile nougatine, Tiramisu mangue, ananas et fruit de la passion**

St Valentin