

MENU SAINT VALENTIN

Mise en #BOUCHE [*Gourmandise de Montagne*]

#CŒUR de Saumon de Norvège mariné façon Gravlax, au MIEL du Jura et Réduction de Betteraves, Mesclun de JEUNES
Pousses et BRIOCHE Toastée

Et/ou

#DOUCEUR de Chèvre Fermier en Beignet Croustillant, COULIS de Butternut à l'Huile d'ARGAN et Tuile Cacahuète

Filet de Bœuf #BLACK Angus Grillé, #REFLET de Vin Rouge et #POMMES William et fanes glacées au #JUS.

Assiette de fromage à #PARTAGER

Gourmandise aux Trois Chocolats et Framboise #MonChéri

Formule une entrée 44€/pers.

Formule deux entrées 52€/pers.

Formule une entrée et une bouteille de champagne Rosé 129€/ 2 pers