

MENU ST VALENTIN 33€/PERS

APÉRITIFS

Assortiments de 8 mini bouchées de la chef

ENTRÉES au choix

- **Bulle de douceur:** chutney d'oignons, chapelure de spéculoos et son dôme de foie gras au coeur de figue
- **Smorrebrod de crabe:** saumon gravlax et émietté de crabe

PLATS au choix

- **Coupelle de la mer:** trio de lotte, saumon et cabillaud et julienne de légumes
- **La nage de girolles :** veau basse temperature suur nage de girolles, purée de patate douce

DESSERTS au choix

- **Le coeur praliné**
- **Le coeur tout chocolat**

