Menu Saint-Valentin

Apéritif

Coupe de Champagne rosé et ses dégustations

Entrée froide

**Gambero rosso en tartare,
coulis de choux et oignons rouges**

Entrée chaude

**Pain de Brochet, crème de langoustines
perles de caviar belge**

Entremets

Sorbet de petits pois

Plat principal

Pigeon au foie et lard, céleri rave

Dessert

Panais au miel et chocolat

Boissons

**Coupe de Champagne rosé offerte en apéritif
Forfait vins pour accompagner le repas - 45€**

Menu servi les 14, 15 et 16 Février 2025

90€