



Menu Saint-Valentin

Pour commencer nous vous proposons en amuse-bouche

*Dos de saumon d'Ecosse mariné aux agrumes
Crèmeux de choux-fleur et petits oeufs iodés*

*Langoustine juste rôtie et marmelade de citron confit
Tartare de fenouil et légère sauce safranée*

*La raviole maison au coeur d'artichaut
Dans son nuage et truffe noire*

*Filet de veau du Pays façon Rossini
Mille et une feuilles de pommes de terre*

*Fraicheur passion-coco et mangue
Croustillant au chocolat au lait*

Le Menu est à 120.- par personne



**La —
Haut**

Bistronomique & Gourmand

Disponible le 14 février le soir
et le midi sur réservation uniquement

