

Une histoire de Goût...



Menu de la Saint Valentin Servi au dîner du 14 février

*Cromesquis de foie gras et cèpes
Mousse de pommes de terre et poudre de pain brûlé*



La noix de Saint Jacques marinée,
betterave et agrume



Le médaillon de lotte,
haricots coco et lard de Colonnata



Le quasi de veau cuit à basse température,
panais, pistache et grenade



Le Sainte Maure de Touraine,
poire aux 5 baies et noix



La pomme Granny Smith confite,
framboise et poivre de Timut



Mignardises

Menu à 75.00€ ttc par personne