

MENU DÉGUSTATION
SÉJOUR ROMANTIQUE
VALENTIN



Lobe de Foie Gras, Chutney au Ratafia de Marcillac et Oignon Rouge

Saumon fumé Ecossais Label Rouge, Marinade aux Agrumes

Cake au Crabe d'Alaska, Crevettes et baies roses, Mesclun

Crèmeux d'Artichaut de Jérusalem, Céleri et Truffe Mélanosporum

Aiguillettes de Volaille au Pesto

Charcuterie de Porc fermier du Carladez, Toast de Tapenade

Fromages Régionaux

Duo Chocolat Praliné Saramel Salé et Dôme Chocolat Blanc, Cœur Exotique

Chocolats

Champagne Besserat de Bellefon 75cl « cuvée des moines »