

L'IMPOSSIBLE

MENU DE LA SAINT VALENTIN

Apéritif de bienvenue

Amuse-bouche

Ravioli à la Buratta accompagnées de sa sauce à la crevette rouge de Sicile.

Ou

Option végétarienne : Ravioli à la Buratta accompagnées de sa sauce potiron et piment d'Espelette.

Filet de veau à la sauce noisette et poivre vert accompagnées de pomme de terre aux romarin, salade d'épinard, cranberries, pommes et pignons.

Ou

Option végétarienne : Mousse de Chèvre à la truffes noire « Précieuse » en croute de noisette accompagnées de pomme de terre aux romarins, salade d'épinard, pommes, cranberries et pignons.

--

Moelleux de la Saint Valentin avec son deux chocolats, jivara et guanaja grand cru de valrhona accompagnées d'un sabayon au muscat et gingembre caramélisé.

€ 63,00 par personne