**Menu de Saint-Valentin**



Elixir des amoureux et prélude salé



Thon rouge mi-cuit et son foie gras maison, vinaigrette d’orange et caviar de citron



Crème de laitue, dos de cabillaud « Skreï » rôti



Déclinaison de champignons, ravioles de ris de veau et crémeux de poule parfumé à la truffe



Moelleux de cochon de lait légèrement saumuré, parmentier de légumes et pommes de terre



Plaisir sucré

Menu proposé du 11 au 18 février inclus au prix de 49 euros