

Saint Valentin
DÎNER PRIVILÈGE
en Première Ligne

Mise en bouche

Entrée

Terrine de foie gras de canard, chutney ananas tonka.

Viande

Quasi de veau, gratin de patates douces, jus corsé.

Dessert et sa coupe de Champagne

Cœur vanille de Tahiti.

1/2 bouteille 75cl de Moët & Chandon rosé par personne.

Vin Gérard Bertrand 6ème sens bio,

Café et Eaux minérales compris.

145€ par personne | TNN 3€