



UNE SAINT VALENTIN AU BOUT DU MONDE

NUIT EN CHAMBRE PREMIÈRE POUR 2 PERSONNES

Dîner*, Coupe de champagne, Petit déjeuner

A partir de 272€

Amuse bouche accompagné de sa coupe de champagne :

Chair de tourteaux,
émulsion de choux fleur,
jus de crustacés réduit

Fois gras de canard cuit à basse température

mangues confites au balsamique blanc,
jus de chlorophylle,
petit pain brioché à la fleur de sel

Filet de loup snacké sur peau à l'huile d'olive au thym,

coquillages ouverts minute,
jus de cuisson monté au beurre d'agrumes

ou

Filet de veau rôti,

émulsion de chips de topinambours,
gnocchis de pommes de terre, jus corsé réduit

Cinquante nuances de Rouge

Dessert autour du fruit rouge