



MENU : Saint Valentin 2023

55 € 00

Tartare d'Avocat aux agrumes et gambas aux aromates

Ou

Foie gras de canard de la Meuse Maison,
chutney exotique, Brioche maison

Caille des Vosges rôtie en 2 façons aux châtaignes,
purée de butternuts de Pays, Chips de Vitelotte

Ou

Lieu jaune de ligne farci au crabe, rizotto bisque de crevettes
chips de topinambours

Ardoise de fromages de nos régions (supp 5 €)

Plus qu'une passion coco vanillé glacée

Ou

Cœur de chocolat « Valrhona » au caramel d'épices douces

L'ensemble des plats proposés est fabriqué à partir de produits frais du marché et élaborés sur place avec l'ensemble de ma brigade

Chef, maître restaurateur **Fabien SOUPLY**

