

*Champagne à l'apéritif  
Straciatella de bufflonne tomate Merinda et  
croquette al parmigiano*



*Damier de Saint-Jacques au caviar  
et pétales de saumon sauvage au lime*



*Tempura de mazzancolle et légumes croquants  
infusion aux épices*



*Tortellini de viande bovine, crème al mascarpone  
et éclats de truffes noires*



*Dos de turbotin aux artichauts violets,  
purée de céleri et pommes de terre*

*Ou*

*Blanc de pintade d'Anjou farci au foie gras, jus de cuissons  
légumes au beurre et champignons morilles*



*Dessert spécial Saint-Valentin*



*Mignardises*



*PARTICIPATION 85 € par personne*