

*Apéritif maison*



*Poêlée de morilles dans sa crème de céleri*



*Foie gras d'oie aux noisettes et figues, sablé au sésame, réduction gingembre, chutney épicé*



*Médailillon de lotte, purée à l'olive, jus au pinot noir*

*ou*

*Suprême de pintade, farce fine aux ris de veau et poivre vert*



*Cromesquis de chèvre à la noix, compotée de coing*

*ou*

*Douceur chocolat blanc/pistache, chantilly framboise*



*Forfait n°1: Menu :*

*90 €/2pers*

*Forfait n°2: Menu, Chambre + petit-déjeuner :*

*190€/2pers*



*« Saint-Valentin »*

*13 au 16 février 2020*

