

Menu St-Valentin

Les mise-en-bouche



*Carpaccio de coquilles Saint-Jacques marinées à l'hibiscus et à la framboise,
crèmeux d'oignons rouges*



Cannelloni au crabe et homard, coulis de tomates cerises, huile vierge au basilic



Sorbet passion et cuberdon



*Filet de coucou de Malines, sauce aux betteraves rouges,
arabica et morilles, risotto et légumes du marché*

ou

*Filet de Skrei de Norvège, sauce Saumur-Champigny et vinaigre de cassis,
légumes du marché*



Déclinaison de desserts des amoureux

Menu à 68 euros et avec la sélection de vins 98 euros