



MENU  
SAINT VALENTIN

Amuses bouches

1<sup>ère</sup> ENTREE

Opéra de foie gras, gel Passion  
Pain d'épices Maison

2<sup>ème</sup> ENTREE

Raviole de langoustines, bisque

PLAT

Suprême de volaille farci à la truffe  
Pressé de pomme de terre aux oignons  
Des Cévennes, patate douce

DESSERT

Passion des Amoureux

*80 euros/pers hors boissons*