



MENU DES AMOURS

Mise en bouche

Coeur de céleri truffé émulsion de châtaigne

Le foie gras maison, compote de mangue passion

OU

Le tartare de Homard et Saint-Jacques

Velouté glacé de petits pois

Risotto de sole et gambas sauce Champagne

OU

Le filet de boeuf aux morilles

Granité miel et agrumes

Tiramisu de fromage de chèvre et poires confites

Fantaisie autour des îles

52 €/pers