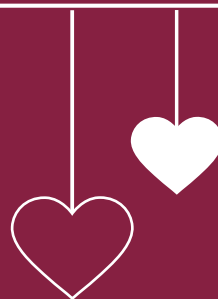


# SAINT-VALENTIN



*Coupe de Champagne de la maison 'Veuve Clicquot'*  
*3 tapas*



*Amuse-bouche*  
*Foie gras de canard 'maison' aux myrtilles de Savoie*  
*Cake aux épices*



*Carpaccio de cabillaud 'Skrei'*  
*Vinaigrette de grenade relevée au poivre vert du 'Kerala'*  
*Chou romanesco croquant*



*Épaule de veau confite à la fleur de thym*  
*Oignon doux caramélisé au balsamique blanc de Modène IGP*  
*Crousti-fondant de pomme de terre Amandine*



*Sphère gourmande au chocolat Grand Cru Valrhona,*  
*coeur tendre noisette et myrtilles sauvages de nos montagnes*

€99

*Boissons incluses*

**Vin rouge :** AOP Chassagne Montrachet, Domaine Bergeret 2019  
Evian, Badoit et Boisson Chaude

