



## *Saint-Valentin*

Cœur d'artichaut braisé au curcuma, Granny Smith en bâtonnets, bleu d'Auvergne, noix et sorbet à la moutarde verte.



Chapon de Méditerranée, cuit à l'étuvé, polenta croustillante aux olives vertes, cime di rapa en deux déclinaisons, vierge de légumes au basilic.



Pavlova aux deux pamplemousses, meringue à la rose, rafraîchie d'un sorbet au Champagne brut.

*Menu (hors boissons) : 110 € par personne.*

*Accord Mets & Vins : 65 € par personne.*

Un verre de vin différent accompagnant l'entrée, le plat et le dessert.