



*Fines crevettes sauvages sel et poivre
Avocat citron et mélasse de betterave*

*Homard cuit au naturel
Rocher de topinambour
Terre d'oignons des Cévennes caramélisés*

*Aîle de raie nacrée au cidre de pomme
Beurre de pomme de terre et mangoustan*

*Selle d'agneau des Hautes-Alpes
Infusion de thé noir et huile d'olive*

Assortiment de fromages frais et affinés

*Pomme Golden et gingembre zest
Trait de grenadine et chocolat au lait
Sorbet au fruit de la passion*

Repas de la Saint Valentin

*Prix du menu dégustation 128 € par personne
Notre Chef sommelier propose un accord mets et vins au tarif de 69€/pers*