

La Table de Guillaume Saint-Valentin

Amuse-Bouche

Œuf toqué, émulsion de crustacés et ses mouillettes
croustillantes

Entrée

Fine raviole de Saint-Jacques aux éclats de gambas, bouillon
façon pot-au-feu à la citronnelle

Plat principal

Quasi de veau rôti aux aromates, petits farcis confits aux
légumes, jus court

fromage

bouquet de fleurs de Tête de Moine AOP à partager,
mélange de jeunes pousses

Desserts

Le Cœur d'Aphrodite

69 €

Joyeuse Saint-Valentin! 

