



VOTRE DINER DE LA ST. VALENTIN

Amuse-Bouche

* * *

*Terrine de Foie Gras de la Limagne, Poché au
Vin Nat, Pain d'Épices et Sorbet Framboise
Ou Feuilleté de Légumes d'Hiver et
Jus Végétal réduit*

* * *

*Filet de Rouget Barbet Français, Crème de
Poutargue et Condiment Citron*

* * *

Sorbet Mandarine, Liqueur de Genestine

* * *

*Poulet AOP du Bourbonnais Cuit Basse T°,
Tendre Carotte, Sauce Albufera*

* * *

Salade & Plateau de fromages

* * *

Agrumes d'Asie Matcha et Gingembre

Tarif ttc. Hors boissons :

Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Sorbet, Plat,

Fromages et Dessert

82€

Accord Mets et Vins

36€ les 3 verres de Vin

S S



S a c e n t i