

MENU SAINT VALENTIN

Amuse-bouche

Ravioles de champignons accompagnées
d'un cappuccino de consommé de champignons



Entrée

Foie gras mangue et yuzu



Poisson

Poisson du jour servi avec salsifis au café



Viande

Veau de lait, crémeux de carottes au gingembre, et jus corsé au thym



Fromage

Crème brûlée au chèvre et à la vanille



Dessert

Meringue croquante, litchi et fruit de la passion

Prix

95 eur



RELAIS
DE
CHAMBORD