

LA
HOTTE

Chef G. Coppin

MENU SAINT VALENTIN 2025

Filtre d'amour et canapés truffés

*Gravelax d'espadon, piment d'Espelette brûlé,
gel passion*

*Rencontre subtile entre l'huitre et le bœuf,
condiment aux parfums d'Asie*

*Tournedos de veau, panais en jeu de textures,
jus corsé au café*

*Mousse de picodon, croquant aux noisettes,
petites pousses de cueillette*

Accord chocolat blanc, safran, clémentine

65€ par personne.

Possibilité accord mets et vins à 35€ par personne.

