

GF



Resorts & spa

★★★★

Neuvic

SAINT-VALENTIN



MISE EN BOUCHE

Caviar osciète de Neuvic à discrétion
& son cube de vodka façon Bloody Mary

ENTRÉE

Cromesquis aux cuisses de canard confites,
agrumes & miel de fleurs

PLAT

Blanc de turbot légèrement fumé au bois de pommier,
espuma de pomme de terre julienne des sables,
arlequin de poireaux au chorizo

FROMAGE

Cœur de Neufchâtel à partager & ses confitures d'exception
+ 8€/personne

DESSERT

Mousse au parfum de rose
& biscuits de Reims en pétales