

Menu de la Saint Valentin



Mise en bouche

Foie gras de canard maison, marmelade d'hiver

ou

Mesclun de Saint Jacques et de langoustines aux fruits exotiques

Dos de sandre rôti, risotto au céleri à l'anguille fumée

ou

Demi-pigeonneau fermier en crumble, sauce salmis

Plateau de fromages

Délice au chocolat et à la clémentine

ou

Soufflé au caramel, glace vanille

Menu à 51 € avec Amuse-bouche, entrée, poisson OU viande, fromage, dessert

Menu à 66 € avec Amuse-bouche, entrée, poisson ET viande, fromage, dessert

Service compris hors boissons