

Menu Saint-Valentin

Les amusettes à déguster à deux en amoureux

○ ○ ○ ○ ○

La terrine de foie gras au magret fumé

Ou

Le carpaccio de Saint-Jacques et son émulsion aux œufs de lump

Ou

La poêlée de champignons flambés au ratafia dans son écerin

○ ○ ○ ○ ○

Le tournedos Rossini taillé dans le filet

Ou

La ballotine de caille farcie et sa brunoise de légumes

Ou

Le médaillon de Lotte poêlé et sa sauce à l'Armoricaine

○ ○ ○ ○ ○

La dacquoise à la noisette et duo de crème montée au praliné et café

Ou

*Le bavarois au caramel beurre salé et ses poires
marinées à l'orange et à la vanille*

Ou

La tarte au citron et framboises meringuée

○ ○ ○ ○ ○

55 euros par personne

Ou

60 euros avec la belle assiette de fromages