

Menu de la Saint Valentin

Amuse bouche

Crèmeux de foie gras au sirop de Porto

Tartare de saint jacques au nori, sauce au corail, œufs de truite fumés bio

Toasts de pain grillé aux algues

Tournedos de Filet de bœuf charolais, sauce « Grand Veneur »,

Pommes de terre « bouchon » rôties en cocotte

Ou

Dos de Skreï cuit à basse température sauce homardine, Gnocchi de champignons,

Tranche de potimarron au miel

Sélection de fromages de la « Maison Cellierier »

Boule surprise à la passion, mangue, biscuit joconde, sauce chocolat

Tarif 55€ sans fromage

59€ avec fromage