

Menu de la Saint Valentin

Amuse bouche

Salpicon de homard aux agrumes et coriandre.

Carpaccio de Maigre et Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc ,

huile d'olive vierge et truffe

Blinis maison au saumon fumé.

Tournedos de Filet de bœuf Charolais, sauce Porto au foie gras

Pommes Duchesse et endives braisées.

Ou

Dos de Skrei cuit à basse température, beurre blanc au yuzu

Risotto Arborio safrané, épinards frais tombés au beurre.

Sélection de fromages de la « Maison Cellierier ».

Assiette gourmande de la Saint-Valentin.

Tarif 60€ sans fromage

65€ avec fromage