

Menu Spécial Saint-Valentin



50€

*Kir pétillant Prosecco, Cassis, mûres, Pêche.
Feuilletés, cocktails olives*

Pour commencer

*Cassolette de coquillages et crustacés, sauce homardine
(Médaillon de langouste. Noix de Saint-Jacques. Gambas.
Quenelles de Brochet.)*

Ou

*L'œuf de poule bio poché "Florentine", aux magrets fumés
(Epinard frais, béchamel légère au fromage)*

En continuant

*Canon de veau farci au foie gras et brunoise de légumes,
purée de petits pois, Jus réduit aux morilles.*

Ou

*Dos de merlu de nos côtes, poêlé aux jeunes fenouils et
poireaux, crème au curry Breton.*

Pour terminer

Farandole de petits desserts gourmands "maison"

*(Panacotta vanille, fraise tagada, Fondant au chocolat, cœur coulant,
Chou pâtissier Vanille, caramel. Tartelettes au Clémentine, Brochette
d'ananas rôtis, glace noix coco.)*

Joyeuse Saint-Valentin !