



MENU SAINT VALENTIN

45 €uros

Coupe de champagne

Mise en bouche

Terrine de foie gras maison

Noix de st jacques sur crème d'endives

Carré de veau sauce vallée d'auge

Assiette de fromages, salade

Moelleux chocolat cœur caramel

MENU SAINT VALENTIN

38 €uros

Coupe de champagne

Mise en bouche

Verrine d'avocat au crabe et crevettes roses

***Suprême de volaille au jus de balsamique
Rougail de poireaux au gingembre***

Assiette de fromages, salade

Charlotte aux fruits rouge