

Menu Saint-Valentin

Mise en bouche....

Tataki de thon, soja, sésame, avocat, chioggia

Ravioles maison aux scampis et saint-jacques
sauce diablo parfumée au basilic thaï

Trou Normand

Filet pur de bœuf Holstein basse température,
Purée de pomme de terre et salsifis ,
sauce soja et miel

Dessert

68€ par couvert

Disponible du 13 et 14 février

Uniquement ce menu le 14 février