

# Menu Saint-Valentin

Mise en bouche....

\*\*\*

Tataki de thon, soja, sésame, avocat, chioggia

\*\*\*

Ravioles maison aux scampis et saint-jacques  
sauce diabolo 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