

MENU

SPÉCIAL DINER DE LA SAINT-VALENTIN

LE PAIEMENT DE CE MENU VOUS SERA DEMANDÉ A LA RÉSERVATION

MISES EN BOUCHE

*Verrine de foie gras et poire confites,
Sablé breton au parmesan et tourteau,
Tartelette langoustine- vanille- citron vert*

COUPE DE CHAMPAGNE - 12CL OU COCKTAIL SANS ALCOOL - 20CL

MOUSSELINE DE SOLE ET HOMARD

*mayonnaise à l'oxalis,
salade d'herbes et noisettes croquantes*

VERRE DE CHARDONNAY, LOUIS LATOUR 2022 - 12CL

LES FILETS DE CAILLE FERMIÈRE

*Filets moelleux, petits légumes glacés au sautoir,
millefeuille de pommes de terre au romarin,
jus corsé à la truffe mélanosporum*

VERRE DE SAINT-EMILION , LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE 2020 - 12CL

DÉLICE CITRON"S" DESTRUCTURÉ

*citron, yuzu, bergamote dans l'esprit
d'une tartelette meringuée*

VERRE DE LIMONCELLO - 4CL

DOUCEURS DE FIN DE REPAS

*Macaron framboise,
Guimauve à la rose*

CAFÉ OU THÉ

UNIQUEMENT CE MENU SERA SERVI LE DINER DU 14 FÉVRIER 2026

PAS DE MODIFICATION POSSIBLE

- 89 € / PERSONNE - SANS BOISSONS.
- 120 € / PERSONNE - AVEC BOISSONS EN ACCORD, EAU.
- FORMULE "TOUT AU CHAMPAGNE" COMPRÉNANT : 2 MENUS, UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE DE 75 CL, EAU, DIGESTIF, CAFÉ: 250 €.

PRIX TTC- SERVICE INCLUS - NOTRE MENU CONTIENT TOUS LES ALLERGENES CONNUS
EN RESERVANT VOUS ACCEPTEZ LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE L'ÉTABLISSEMENT