

Menu de la Saint-Valentin

Bouchée d'accueil

- accompagnée d'un cocktail surprise -
(avec ou sans alcool)

Entrées

Ravioli maison de crabe dormeur,
minestrone de petits légumes de saison

ou

Ris de veau et cèpes, crème au Marsala

Plats

Risotto à la bisque de poisson, queue de homard

ou

Magret de canard en croûte d'épices,
flan de pommes de terre, pomme-poire caramélisée

Dessert

Cœur d'Amour des Artistes à la framboise
en coque de chocolat

Menu à 65 € euros par personne

Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons non mentionnées

Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
dès la prise de commande