

MENU

Saint-Valentin

42€

APÉRITIF

Cocktail pétillant à la framboise

MISE EN BOUCHE

Douces attention du chef

ENTRÉE

Evasion marine

Truite gravlax, poisson blanc ,crevette.

ou

Terrine de foie gras maison

Chutney délicat ,toast croustillant

PLAT

Caille snackée

ou

Filet de St Pierre au beurre d'agrumes

Purée de panais, polenta crémeuse

DESSERT

Douceur Vanille-Cerise, Cœur

Fruits Rouges