

Menu de la Sain-Valentin

75 €

Coupe de Champagne Amuses bouches

Au choix

- Terrine de foie gras de canard « Maison », pain brioché toasté.*
- Saumon gravlax sur un pressé de chair de crabe au fromage frais et guacamole épicé.*
- Nage de langoustines, pieds de couteaux et pétoncles au safran.*

Au choix

- Noix de St Jacques poêlées au Champagne, crumble de légumes d'hiver au parmesan.*
- Médaillons de lotte au fumet de homard crémé, riz pilaf parfumé à la tomate confite.*
- Filet de rumsteack rôti au jus de truffe et madère, gratin de pomme de terre.*
- Ris de Veau et filets de Caille, sauce aux morilles, samossa de patates douces aux légumes.*

Au choix

Profiteroles - Kouign-amann - Crème brûlée - Tiramisu

*Réservation par téléphone au 0299315596
50 € d'arrhes pour 2 personnes par carte bancaire à distance*

LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS