

Menu St Valentin



Mise en bouche

L'Entremet de Foie gras mi-cuit,
parfumé au Whisky et cacao, pain d'épices maison et gelée de cassis

ou

Le Duo de Sandre et Saumon,
façon carpaccio, marinade aux agrumes, crème de fenouil et badiane

Le Carré d'agneau rôti,
jus corsé, pomme de terre fondante et petits légumes glacés

ou

Les Médallions de Lotte
Jus de poissons de roche, julienné de légumes d'hiver au beurre demi-sel

La ronde des mini-desserts à partager à 2



Vendredi 14 février à partir de 19h30
sur réservation au 04.66.21.84.81