

Menu

Saint Valentin

La Suite

*Le tarif sur place: 45€ TTC par personne
(apéritif, mise en bouche, entrée, plat, dessert, café)

Ou

*Le tarif à emporter: 35€ TTC par personne
(mise en bouche, entrée, plat, dessert)

Apéritif

*Service d'une framboisine. (champagne et crème framboise)

Mise en bouche

(Servi avec l'apéritif)

*Marbré de foie gras mariné au vin rouge et sa tuile de pain d'épice.

Entrée

*Crème prise de langoustine en habit vert et sa réduction crustacés romarin.

Plat (au choix)

* Pièce de bœuf grillé et son jus réduit bordeaux cassis.

Ou

* Filet de bar grillé sur peau et sa réduction au champagne.
(tous les plats sont accompagnés de trois garnitures de saison)

Dessert

*Pomme d'amour en miroir et son insert griotte.

Café