

MENU

Saint-Valentin

35€/PERS.

Accord Mets & Vins sur demande 15€/pers

APÉRITIF

Coupe de Crémant de Loire de la maison Louis de Grenelle, accompagnée de ses migniardises.

ENTRÉE

Céviché d'espadon aux agrumes
ou
Éclairs de foie gras & magret de canard fumé.

PLAT

Ballotine de Veau farcies aux champignons,
Purée de céleri & vitelotte rôtie.
ou
Risotto crémeux aux gambas & St Jacques poêlée.

DESSERT

Assortiment de mignardises maison
ou
Brioche façon perdue aux fruits rouges & sorbet cassis.

