

SAINT VALENTIN



Menu Saint-Valentin

55€

Amuse-bouche

Entrée

Terrine de foie gras, chutney de mangues et poivre

ou

Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et à l'huile vierge

Plats

Filet de bar au beurre fumé, risotto crémeux et
fondue de poireaux

ou

Filet de canard au vinaigre de framboises,
mousseline et chips de panais

Fromage

Brillat-savarin à la truffe

Dessert

Dôme chocolat, mangue passion

Mignardises

Champagne Roulot

la bouteille : 70€

La coupe : 11 €



Ce soir, Madame met les petits plats dans les grands... et Cupidon s'occupe du reste !

madame.