

Menu Spécial Saint-Valentin



Apéritif

Cocktail de l'amour et son duo de
mises en bouche

Verrine Avocat / Saumon fumé, mousse citronnée
Cuillère chinoise de tartare de Saint Jacques aux agrumes

73.80€/
PERS.

Entrée

Brochette de crevette grillées citron vert
Velouté de patates douces au piment d'Espelette et chantilly au romarin

Petite pause

Sorbet Poire et Williamine

Plat principal

Magret de canard Sauce Myrtille
Purée de panais, mini navet glacé, Carotte rôtie

fromages

Plateau de fromages AOP

Dessert

Profiteroles, glace à la vanille de
Madagascar et sa sauce chocolat



Joyeuse Saint-Valentin !