

Menu de la « Saint-Valentin »

« Entre douceurs et épices... »

*Une nouvelle vision de la bouillabaisse
Avec un médaillon de lotte snackée*

*Terrine de foie gras de canard, cœur de gambas,
Fine gelée à l'orange sanguine*

*Pavé de filet mignon de porc de montagne saisi au sautoir,
Mona Lisa écrasée à la truffe*

« Tiramisu » rose/litchi

*Biscuit breton, parfait chocolat noir et gingembre confit
Sorbet maison aux fruits de la passion,
Émulsion au parfum de gingembre*



Menu 49€/pers hors boisson

69€/pers 1 bouteille de champagne Amyot brut (75cl) pour 2 pers

61€/pers ½ bouteille de champagne Mercier brut (37.5cl) pour 2 pers

58€/pers ¼ bouteille champagne Moët rosé (20 cl) pour 2 pers

Tva 7 % service compris