



MENU

Saint-Valentin

60 € PAR PERSONNE HORS BOISSONS

MISE EN BOUCHE

LES ENTRÉES

Médailon de foie gras mi-cuit, brioche maison,
confiture de figues

Ou

Raviole de Saint-Jacques avec son
velouté de potimarron

LES PLATS

Tournedos de veau aux girolles et crème de foie gras
méli-mélo de légumes

Ou

Turbot rôti aux épices espagnoles
crémeux langoustines

LE DESSERT

Coeur praliné aux cacahuète grillée et chocolat

Café

