

Menu Spécial Saint-Valentin

1 4 F É V R I E R

68€ par personne



*Coupe de Champagne
Mise en bouche*

Entrée

Tartare de crevette, Mangue, St Jacques
parsemé de baies roses

ou

Crèmeux de Betterave au fromage frais, éclats
de Sarassin et toast de Pita

*Petite Bouchée de Boeuf confit aux
nuances de chocolat blanc*

Plat

Magret de canard entier, salsifis, saveurs de
poires et pruneaux

ou

Dos de Cabillaud en croûte de sésame, Riz aux
céréales, sauce Langoustines flambée à la fine
de Bretagne

Dessert

Panacotta à la Fève de Tonka, coulis fruits
rouges et Basilic

ou

Mousse au chocolat aux Roses des Sables,
saveur Vanille