

BRAISE PAR SUBSTANCE

MENU ST VALENTIN 2022

49 € PAR PERSONNE TTC

SAUMON, GRENADE, AVOCAT
SERVIS EN AMUSE-BOUCHE

ST JACQUES ET THON ROUGE MARINÉS COMME UN CEVICHE,
PULPE DE FENOUIL À LA VANILLE

PALERON DE VEAU LONGUEMENT CUISINÉ EN COCOTTE,
ENDIVES PLEINE TERRE BRAISÉES AU JUS DE TRUFFE,
POMMES DE TERRE TOFAILLE

CHEESECAKE ROSE LITCHI, SABLÉ BRETON

SUPPLÉMENT ACCORD METS & VINS

25 € PAR PERSONNE TTC

Sous réserve de disponibilité