

Menu Saint-Valentin

54 EUROS / PERSONNE (HORS BOISSONS)

Entrée

BISQUE DE HOMARD À LA CITRONNELLE / MÉDAILLON JUSTE SAISI / RAVIOLES DES
PINCES ET COUDES À L'HUILE D'ARGAN

Plat

FILET DE VEAU CUIT TENDREMENT / CRÉMEUX AUX CÈPES ET JUS CORSÉ / FONDANT
DE POMMES DE TERRE AUX ÉCLATS DE MORILLES ET PETITS LÉGUMES

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES (SUPPLÉMENT 5 EUROS)

Dessert

DOUCEUR ACIDULÉE AU CITRON / ANANAS / GINGEMBRE

LES PRIX S'ENTENDENT TTC, SERVICE COMPRIS

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS