

Menu Saint Valentin

65€/pers sur place



55€/pers à emporter

Assortiment de petites bouchées de la mer.

Velouté Dubarry truffé, croustilles de volailles au cantal
en amuse bouche.

Foie gras de canard mi-cuit à la moutarde violette, chutney
d'échalotes au vin paillé.

Noix de Saint Jacques en coquille, panais, brunoise de
carottes truffée.

Filet de Bar à la plancha, butternet, céleri et graines de
courges, jus réduit de langoustines.

Gourmandise de Cupidon aux fruits exotiques,
coulis de mangue passion.

