

Menu de la Saint valentin

Amuses -bouches

Entrée:

- Duo de foie gras poêlé et gambas, tartare mangue et ananas jus passion

plat:

- Paleron de bœuf cuisson lente

fromage:

- Mini cœur de neufchâtel rôti au sésame

Dessert:

- Dacquoise à l'orange et framboises

Café

45 euros