

MENU

Saint-Valentin

Mises en bouche apéritives

ENTRÉE

Au fil des marées et des saisons

Noix de Saint-Jacques, écrasé de panais

OU

**Gravlax de saumon et foie gras sur
brioche toastée et chutney**

PLAT

Rencontre de l'océan et du terroir

**Filet de turbot d'amour au champagne et
son risotto soyeux**

OU

**Tendresse de veau, étreinte forestière et
douces rattes**

DESSERT

Délice au cœur brulant



75 € /PAR PERS

HORS BOISSON