

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 ratten

DESSERT

Délice au cœur brûlant



75 € /PAR PERS

HORS BOISSON