

Menu

SAINT VALENTIN

38€/pers

ENTRÉE

- ♥ Verrine crème d'aneth, truite fumée et ses toasts
OU
- ♥ Mi cuit de foie gras maison, chutney mangue, chutney figues et son pain d'épices

PLAT

- ♥ Dos de cabillaud, mini légumes, écrasé de butternut, sauce beurre blanc citronnée ou sauce vanille
OU
- ♥ Pavé de cerf, jus corsé romarin, mini légumes, écrasé de butternut ou écrasé pommes de terre

ASSIETTE DE FROMAGE

- ♥ St nectaire fermier et chèvre fermier (supp 4.00€)

DESSERT

- ♥ Entremet chocolat noir mousse cerise