



Menu de la Saint-Valentin

14 et 15 Février

35€ par personne

Amuse-bouche



La timbale feuilletée (sole, lotte, coquilles Saint-jacques, crevettes, curry vert et citronnelle)

ou

L'assiette de fruits de mer

ou

Le foie gras de canard frais maison, confiture d'oignons rouges et brunoise de mangues



La selle d'agneau rôtie (agneau du bourbonnais) au thym et crème d'ail

ou

Les escalopes de lieu jaune de Bretagne, farcies aux cèpes

ou

Le carré de veau (race charolaise) sauce aux morilles



L'assiette gourmande

