

Notre Menu Saint Valentin.

L'assiette de Mise en Bouche.

Pour la première entrée :

Les Gros scampis décortiqués, crème d'origan et Lardons fumés.

Pour la deuxième entrée :

Les Ravioles de chair de Homard au basilic.

Pour le plat :

*Le suprême de Pintade fermière à la crème de thym,
Légumes frais de Saison et pommes de terre Grillées*

Pour le Dessert :

Le duo :

Le millefeuille de crêpes et pommes caramélisées.

Et

Le Bavarois Vanille et coulis de fruits rouges

Menu à 64 eur.

89 eur avec notre sélection de Vins.