

MENU ST VALENTIN

DU 9 – 15 FEVRIER

Mises en bouche

Saumon laqué au teriyaki

Tartelette croustillante des sous-bois

Entrées

Foie gras de canard

Terrine maison, gelée d'airelles, brioche toastée

ou

Saint-Jacques de Dieppe

Saisies, fine purée de panais à la vanille, jus végétal

Plats

Filet d'agneau en croûte de truffe

Butternut rôti, mille-feuille de pommes de terre, truffe

ou

Turbot rôti

Sauce champagne, salsifis, coquillages et salicornes

Dessert

Forêt-Noire revisitée

Chocolat, cerise et notes de kirsch

Menu 69€/pers hors boissons

Accord vins 39€/pers