

50€ sur place
38€ à emporter

Menu

SAINT VALENTIN

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

♥ Tartare de truite des Pyrénées

carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette à la betterave

ou

♥ Foie gras mi-cuit maison français

PLAT

♥ Pavé de boeuf Rossini

foie gras poêlé et jus truffé

ou

♥ Lotte de Bretagne

façon Armoricaïne

DESSERT

♥ Forêt noire

chocolat noir, griottes et crème légère

ou

♥ Autour de la pomme & miel de Cédric

pommes caramélisées, gelée de pommes et meringue