

Menu St-Valentin

45€

Couquette de Champagne
Verrine de foie gras

Entrées

- ♥
- ♥ Burger aux 2 foies gras, mi-cuit et frais poêlés, confiture de figues et magrets fumés croustillants
- ♥ Gambas en panure croustillante sur son velouté d'asperges.

Plats

- ♥ Pièce de bœuf (250g) taillée dans le filet et sa crème aux cèpes
- ♥ Le canard façon tournedos et sa sauce aux 5 poivres
- ♥ Trio de la mer :
Filet de dorade royale, gambas, St Jacques, beurre acidulé

Desserts

- ♥ Trilogie Gourmande :
Melleux au chocolat, crème brûlée au spéculos et macarons
- ♥ Douceur pour 2 personnes :
Melleux au chocolat, melleux au caramel beurre salé
- ♥ Tiramisu aux spéculos et Chocobon

Café