

Menu Saint Valentin 49 €

1 coupe de champagne rose Billecart Salmon et amuse-bouche

Entrée + plat + fromage + dessert



Carpaccio de noix de st Jacques du port d'Erquy, petit tartare de betterave et mangue à l'huile de truffe d'hiver

Ou

Velouté de châtaignes et Royal au foie gras de canard



Paleron de veau français cuit lentement, pomme Anna et jus de veau à la sauge

Ou

Filet de turbot poêlé au beurre demi-sel et petite fricassée de salsifis persillée, Émulsion aux huîtres



Assiette de 3 fromages du Val d'Osseux bio et salade de jeunes pousses

Ou

Fromage blanc battu du Val d'Osseux bio



Tarte citron décomposée, éclats de meringue fraîche

Ou

Coulant au chocolat 66% pur caraïbe, sorbet à la pomme d'amour

