



Menu Saint-Valentin

MISE EN BOUCHE

Accras de cabillaud au citron et piment d'Espelette.

ENTRÉES

Tartare aux deux saumons, wasabi, légumes pickels.

OU

Aiguillettes de canard snakées, foie gras et figue.

PLATS

Veau en croûte de noisette, pommes fondantes, jus corsé à la sauge.

OU

Dos de skrei et la butternut dans tous ses états.

DESSERT

Barre chocolatée.

OU

Plateau de fromages de Chez Maître Corbeau. (+5€)

3 services : 55 €
4 services : 70 €
Du 12 au
18 février inclus.

