

Menu de Saint-Valentin 2019

Les bulles et les mises en appétit du Chef

Entrées

*Duo de foie gras en chaud froid
et son chutney*

Scampis « Diabolo »

Duo de croquettes artisanales

Plats

Cassolette de poissons du Chef

Entrecôte « béarnaise »

Filet de porc moutarde à l'ancienne

Dessert

Caprice de « Cupidon »

Café

44€ par personne