

Menu *Saint-Valentin*

Amuse bouches

Entrée

Feuille à feuille de St jacques confites à l'huile vanillée,
émulsion champagne, poudre de corail

Plats

Filet de veau en croûte ,légumes de saison en crus
cuits et jus truffé

Turbot basse température, oignons de Roscoff
brûlés, poireaux crayon confits au jus de pomme et
citron noir

Fromages

Notre sélection de fromages affinés

Dessert

Un coussin tout en douceur

69€ /personne hors boisson
89€ Avec Accors mets et vins 3 verres