



Menu Saint Valentin

Apéritif

Coupe de Champagne

Amuse bouche

Tempura de cuisse de grenouille sauce tartare

Entrée

Velouté de topinambour, crostini de jambonnette de canette et oignons confits

Poisson

Sélection de poissons et crustacés juste raidis, jus de bouillabaisse émulsionné à la rouille

Trou normand

Calvados et sorbet pomme verte

Viande

Pièce de bœuf rôtie, blinis de pommes de terre, purée d'échalote et sauce arabica

Dessert

Dacquoise, mousse au chocolat, poire pochée et sauce Toffee

65 €TTC par personne hors boissons

85 €TTC accord mets et vins

Bon appétit !!!