

Menu de st Valentin (Sur commande)

Entrée :

Terrine de foie gras de canard maison, accompagné
de son pain d'épices et confit Maison

*** Ou ***

Lotte aux trois agrumes et sa tarte caramélisée

Plat chaud :

Filet de veau sauce crémeuse au fenouil
Accompagné de son cérasé de pomme de terre aux
truffes

*** Ou ***

Paupiette de lapin farcé abricot sec sauce mielée
Accompagné de son cérasé de pomme de terre aux
truffes

Tarte bourdaloue
« Fond sablé, crème vanille, poire et éclat de
chocolat »

29 € 90 par personne