

*Menu Saint-Valentin à 32€
(du 11 au 13 février)*

Mise en bouche

entrée

*Croustillant de crevettes à la coriandre, salade thaï au vermicelle
de riz et vinaigrette au gingembre*

ou

Merlan de bœuf en tataki, tatin d'échalotes et parmesan

plat principal

*Cabillaud Skrei avec son crumble de jambon cru et son risotto de
fregola sarda aux champignons, pistou de roquette*

ou

*Pavé de veau basse température et son endive braisée et ses
pommes Duchesse, jus de veau*

Option fromages +3.50€

Tartine de chausnée aux moines et confiture sur pain de

caractère

dessert

Choux craquant, crème pralinée et poire caramel

ou

Délice fruits aux fruits rouges et chocolat blanc

Accords mets et vins à 15.60€

1 verre de Menetou-Salon blanc

1 verre de Sancerre rouge ou Menetou-Salon blanc

1 Coupe de crémant de Loire

Entrée + plat ou plat + dessert à 26€