

Menu Saint-Valentin à 34€ (14 février)

Mise en bouche

entrée

Foie gras de canard à l'Aubance

ou

Saint-Jacques poêlées à la crème de poireaux et sarrasin

plat principal

Queue de Lotte rôtie sauce hollandaise

ou

Filet de canard rôti au balsamique

ou

Filet de bœuf vbf à la crème de morille (+2€ au menu)

Option fromages +3.50€

Duo de chèvre "le glatiné" et tomme au fenugrec "p'tit Brillet"

ou

Camembert au lait cru pané au caramel

dessert

Tarte fine à la pommes et poires glace Bulgare

ou

Cheese cake au chocolat blanc et framboise

Entrée + plat ou plat + dessert à 28€