



MENU de la Saint-Valentin 85€

Mise en bouche

Entrées

- Foie gras Normand, gelée de sangria, brioche à la fleur de sel.
- Cannelloni de tourteau, eau de pamplemousse et citron caviar.

Plats

- Noix de Saint-Jacques de nos côtes, fondue de jeunes poireaux, sauce au vin jaune.
- Médaillon de veau rôti, sauce périgueux, millefeuille de pommes de terre à la sarriette.

Fromages d'ici supplément 12€

Desserts

- Sphère chocolat façon belle Hélène.
- Mandarine en trompe-l'œil, sorbet mandarine de Sicile.

Accord mets et vins 35€

- ***Vin de pomme l'Elixir de M. Craquelin 12cl***
- ***Menetou Salon rouge Domaine Fournier 2022 12cl***
- ***Coupe de champagne Brut Léon et Lucien 12cl***

Prix nets, service compris