

MENU SAINT VALENTIN 2025

Trois amuse-bouches.

Noix de Saint-Jacques à cru, crémeux de butternut aux agrumes, petits croûtons
et amandes torréfiées.

Ravioles de homard et sa bisque à l'huile de safran.

Filet de canard de la ferme du Prieuré, purée de patate douce à la truffe et eryngii snacké.

Brie de Meaux garni par nos soins aux fruits secs.
En supplément à 12 euros

Poires et coings façon Tatin, sorbet poire-hibiscus et crème onctueuse
à la vanille de Madagascar.

Trois mignardises.

Menu à 81€

Accord mets et vins en 4 temps (4 verres de 10cl) à 28€.
Accord mets et vins en 5 temps (5 verres de 10cl avec le fromage) à 34€.

Tous nos plats sont faits maison, glaces et sorbets compris.
Origine des viandes : France