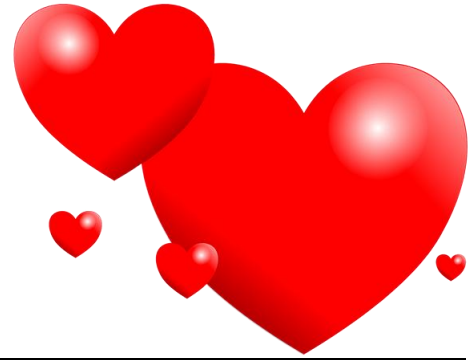


*Menu « Saint  
Valentin » 37€*



Menu+2 verres de vin (12cl): 7€50 supplémentaire

Entrée

Foie gras autour de l'orange et de la clémentine

ou

Noix de Saint Jacques côtières, butternut et noisette

Plat

Filet de bar en croûte de fruits secs, sauce au muscadet,  
mousseline de panais et légumes de saison

ou

Pavé de cœur de faux-filet, sauce au foie gras,

(race à viande charolaise, env. 200g)

écrasé de patate douce à l'huile de truffe et ses légumes

Dessert

Sphère chocolat et fruit rouge, sorbet pétale de rose

ou

Comme « une pomme d'amour », sablé breton,

sorbet pomme Red Love

*Menu « Saint  
Valentin » 37€*



Menu+2 verres de vin (12cl): 7€50 supplémentaire

Entrée

Foie gras autour de l'orange et de la clémentine

ou

Noix de Saint Jacques côtières, butternut et noisette

Plat

Filet de bar en croûte de fruits secs, sauce au muscadet,  
mouseline de panais et légumes de saison

ou

Pavé de cœur de faux-filet, sauce au foie gras,

(race à viande charolaise, env. 200g)

écrasé de patate douce à l'huile de truffe et ses légumes

Dessert

Sphère chocolat et fruit rouge, sorbet pétale de rose

ou

Comme « une pomme d'amour », sablé breton,

sorbet pomme Red Love

*Menu « Saint  
Valentin » 37€*



Menu+2 verres de vin (12cl): 7€50 supplémentaire

Entrée

Foie gras autour de l'orange et de la clémentine

ou

Noix de Saint Jacques côtières, butternut et noisette

Plat

Filet de bar en croûte de fruits secs, sauce au muscadet,  
mousseline de panais et légumes de saison

ou

Pavé de cœur de faux-filet, sauce au foie gras,

(race à viande charolaise, env. 200g)

écrasé de patate douce à l'huile de truffe et ses légumes

Dessert

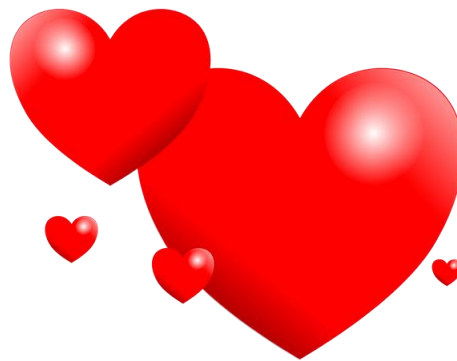
Sphère chocolat et fruit rouge, sorbet pétale de rose

ou

Comme « une pomme d'amour », sablé breton,

sorbet pomme Red Love

*Menu « Saint  
Valentin » 37€*



Menu+2 verres de vin (12cl): 7€50 supplémentaire

Entrée

Foie gras autour de l'orange et de la clémentine

ou

Noix de Saint Jacques côtières, butternut et noisette

Plat

Filet de bar en croûte de fruits secs, sauce au muscadet,  
mousseline de panais et légumes de saison

ou

Pavé de cœur de faux-filet, sauce au foie gras,

(race à viande charolaise, env. 200g)

écrasé de patate douce à l'huile de truffe et ses légumes

Dessert

Sphère chocolat et fruit rouge, sorbet pétale de rose

ou

Comme « une pomme d'amour », sablé breton,

sorbet pomme Red Love