



MENU SAINT-VALENTIN

14/02 AU DINER

60€ - MENU EN 5 TEMPS
85€ AVEC ACCORD METS & VIN (3 VERRES)

Amuse-bouche

Panacotta de Homard & une coupe de crémant

AOP Crémant de Limoux ANTECH Cuvée Eugénie Brut Millésimé

Entrée

Gambas snacké bouillon thaï

Plat au choix

Filet de veau, oignon farci, jus de viande

ou

Filet de Saint-Pierre, céleri, agrumes

Pré-dessert

Crèmeux citron, meringue soufflée

Dessert

Chocolat blanc, pamplemousse

Assiette de fromage régionaux en supplément - 6 euros

Prix nets en euros. Service compris.