

Joyeuse Saint-Valentin

APÉRITIF

Cocktail maison et sa mise en bouche

ENTRÉES

Carpaccio de noix de Saint-Jacques et mangue - Huile parfumée à la vanille et citron vert.

PLATS

Dos de Cabillaud, beurre champagne rosé - Risotto à la Truffe et maki de poireaux.

OU

Filet de Canette, sauce marchand de vin - Gratin dauphinois à la Truffe et poire poché au vin rouge et épices.

DESSERTS

Nid d'amour à la Rose et Framboise - Biscuit dacquoise et Litchis.

Menu à 44,90€ par personne Sur réservation
Tél : 02 51 58 07 28 letapasloeil@gmail.com