

Menu *Saint-Valentin*

Mise en bouche

Finger de saumon mariné gravlax, crème légère à l'aneth, pointe de citron

Ou

Terrine de Foie gras et cœur de magret fumé, chutney d'oignon rouge
et brioche à la fleur de sel



Filet de dorade royale, beurre blanc à l'orange, la betterave en 3 façons

Ou

Buchette de faux-filet poêlé, réduction de Saint-Amour, cèpes et pommes fondantes



Déclinaison autour de la framboise, parfum de rose

Ou

La pomme d'amour à ma façon

Dessert accompagné de sa coupe de Crémant de Loire

34.00 €