



Saint-Valentin

Diner du 14 Février

Carpaccio de saint-jacques au citron vert
(servi en mise en bouche)
Crémant Louis Grenelle, cuvée tendance

Nems de langoustines au basilic,
croquant de roquette et vinaigrette de poivron
Saumur Blanc, Domaine Villeneuve

Quasi de veau aux épices tandoori
risotto arborio aux fèves et parmesan
Hautes côtes de nuits rouge, Domaine Prosprer Maufoux

Coque meringuée à la rose,
marmelade d'agrumes et son sorbet

Menu hors boissons..... 41€
Menu avec boissons..... 59€