



## MENU SPECIALE SAINT VALENTIN

---

*Ce menu vous sera servi le mercredi 14 février 2018 au diner, sur réservation uniquement*

### **Classique**

*Soit mise en bouche / entrée / plat / dessert*

**48,00€**

### **Découverte,**

*Soit mise en bouche / entrée/ plat / fromage / dessert*

**54,00€**

### **Dégustation,**

*Soit mise en bouche / entrée/ Poissons ou viande / fromage / dessert*

**65,00€**

## ACCORD METS ET VINS

---

*Nous vous proposons d'accorder chaque plat de votre menu avec une sélection de vin au verre  
Issue des plus beaux vignobles Français.*

### **Version classique**

*Soit 3 verres de vin « dégustation » de 12cl*

**15,00€**

### **Version découverte**

*Soit 4 verres de vin « dégustation » de 12cl*

**20,00€**

### **Version Dégustation**

*Soit 4 verres de vin « dégustation » de 10cl*

**25,00€**



## MENU SPECIAL « SAINT VALENTIN »

---

### Mise en bouche

---

**Le foie gras de canard,**  
*A la royale / cèpes / artichaut /  
écume truffe noire*

---

**La coquille Saint Jacques,**  
*Escalope / raviole de Poireaux / Cardamone /  
écume coraillée*

ou

**Le veau,**  
*Façon Orloff / Salsifis / Copeaux de salaison /  
Mimolette de Normandie`*

---

**Les fromages normands du relais du goûts,**  
*Sélectionnés et affinés par notre maitre fromager*

---

**Le Chocolat Jivara,**  
*Jeu de texture autour de la mangue*