

*Menu*  
*semaine Saint-Valentin 2018*

*Proposé sans obligation du vendredi 9 février au samedi 17 février 2018*

*Entrée*

*Soufflé de homard et Saint-Jacques fraîches,  
fenouil braisé et son beurre de crustacés*



*Tataki de thon, wakamé, gingembre confit,  
wasabi, sauce soja et graines de sésame*

*Plat*

*Noisette d'agneau en croûte d'herbes, petit jus au thym frais,  
gratin de pommes de terre aux champignons des bois*



*Filet de dorade sur sa torsade de tagliatelles  
parfumées aux truffes et son coulis de tomates*

*Dessert*

*Coeur Saint-Valentin*



*Moelleux au chocolat noir*

*40€*