

Menu Saint-Valentin à 38€

13, 14 et 15 janvier

Mise en bouche *entrée*

Foie gras de canard maison à la fleur de sel et son chutney d'abricots

ou

Tartare de saumon mariné aux saveurs asiatiques

ou

Vol-au-Vent de ris de veau et poulet de Janzé aux champignons +1€

plat principal

Blanquette de la mer (Saint-Jacques, crevette et Bar)

Julienne de légumes et pommes de terre vapeur

ou

Paleron de veau braisé au jus

Mousseline de topinambour et tombée de chou au lard

ou

Cœur de faux-filet de bœuf VBF grillé sauce au poivre

Mousseline de topinambour et tombée de chou au lard

Option fromages +6.00€

Trilogie de fromages

ou

Tartine de chèvre chaud au miel

dessert

Rocher fruits frais et pistache

ou

Millefeuille chocolat praliné

Accords mets et vins à 17.00€

1 verre de Côtes de Bordeaux blanc ou Côteaux du Layon

1 verre de pinot noir Le Varietal ou Côtes de Bordeaux blanc

1 Coupe de Crémant de Loire

Entrée + plat ou plat + dessert à 31€