

Menu

SAINT VALENTIN

Bouquet de betteraves, tartare d'huîtres,
salicorne et orange

Saint-Jacques de la côte saisies, autour du céleri
et chutney de pamplemousse

Duo de pagre et Saint-Pierre du port d'Erquy, légumes
en retour du potager, jus des arêtes réduit au cerfeuil

Chocolat en textures, mousse légère de gingembre
et sorbet hibiscus

95€

*par personne avec cocktail Bretesche,
1 verre de vin, eau et cafés*

*Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part
à la prise de commande. Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%.*

