

# MENU SAINT VALENTIN

75€

## ENTREE

L'œuf comme un nuage au Homard, accompagné de sa bisque

## TROU NORMAND

Sorbet à la fraise frappé au prosecco

## PLATS

Filet de bœuf façon Rossini sur son lit d'épinard et légumes de saison

Ou

Filet de Sole, sauce champagne et légumes de saison

## FROMAGE

Aumônière de Brie au miel

## DESSERT

Coulant au chocolat, cœur fondant au Toblerone et ses clémentines caramélisées

