

MENU SAINT VALENTIN DU TRANSAT

Amuse-Bouche

Mise en bouche autour de l'avocat et du saumon



Entrée

Œuf cocotte à la truffe, cuit sous vos yeux

Effilé de raie et son caviar végétal

Plat Principal

Brochette de Saint-Jacques sauce au beurre blanc, accompagné de légumes de saison

Grenadin de veau fondant, sauce aux morilles et ses légumes de saison

Dessert

Croustillant au chocolat



Réservation au 02 96 15 36 36

