



Crème de chou fleur au foie gras et fèves



Foie gras d'oie poêlé, coulis de betterave, chutney poire vanille



Duo de turbot & rouget poêlés, sauce Vierge, purée de légumes anciens

Ou

Feuilleté de Canard aux morilles, polenta au pesto, poêlée de légumes



Tête de moine, salade de mâche aux noix



Mystère maison



***Forfait n°1:** Menu, hors boissons : 90 €/2pers*

***Forfait n°2:** Menu, boissons comprises : 140 €/2pers*

***Forfait n°3:** Menu, boissons comprises,
Chambre + petit-déjeuner : 240 €/2pers*



« Saint-Valentin »

14 au 17 février 2019

