

SAINT VALENTIN

Menu unique à 75.00€

La nature en toute simplicité

MENU

ENTRÉE

Palourdes de Camargue, poireau et céleri branche

PLAT POISSON

Turbot de Méditerranée, épinards et huile d'olive d'Oulivie

PLAT VIANDE

Suprême de pintade d'Aveyron, choux et sauge

DESSERT

Alliance sarrasin, citron et violette

Alternatives végétariennes
Supplément assiette de trois fromages, chèvre, brebis,
vache accompagnés de granola et confiture

12.00€