



MENU

SAINT-VALENTIN

75€/COUVERT

COUPE DE CHAMPAGNE DE BIENVENU & SES
AMUSES-BOUCHE

ENTRÉE

NOIX DE SAINT-JACQUES

Cuisson vapeur avec ssa purée de topinambour et ses algues de salicornes

Ou

OEUF MOLLET

frit au persil avec ses petits légumes

PLATS

FILET DE BOEUF FRANÇAIS

*Cuisson basse température avec son croustillant de risotto & son jus
corsé à la tartufata*

Ou

DOS DE CABILLAUD SKREI

*Cuisson basse température au beurre blanc et marrons avec son roulé de
butternut à la forestière*

BOUCHÉE SUCRÉE

DESSERT

L'EXOTISME DES AMOUREUX

Entremets fruités du chef



LA COCOTTE

RESTAURANT GOURMAND