



SAINT-VALENTIN

ENTRÉE

Blini au saumon fumé, fromage frais et éclats de pistache

PLATS PRINCIPAUX

Cocktail de fruits de mer, dés de mangue et mousse d'avocat

Ravioles de calamar à la crème de moules Billy Bay

Tournedos de filet mignon de porc ibérique, chutney de figues, miel
et amandes

DESSERT

Fines feuilles de chocolat, crème fouettée, fruits rouges et sorbet
aux fruits de la passion

BOISSONS

Eau Minéral, Vin Rosé Las Campanas, Vin Rouge Rioja

Bordón Crianza, Vin Blanc Marqués de Riscal



55€ (TVA incluses)