

Ferme Saint Siméon

MENU DE LA SAINT VALENTIN

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Purée de chou-fleur et vinaigrette aux fruits de la passion



TURBOT RÔTI

Coquillages bio de l'île de Chausey,
tagliatelles au safran liées au sabayon yuzu



LONGE DE VEAU POËLÉE

Truffe melanosporum,
pommes soufflées et céleri confit au jus



MINI CŒUR DE NEUFCHÂTEL

Laqué à la réduction de cidre bio de chez « Daufresne »



POMME D'AMOUR

Gingembre et caramel

*Menu unique servi pour le dîner du 13 ou du 14 février 2021 – hors boissons.
Inclus dans le forfait « Pomme d'amour ».*

Collection
SAINT-SIMÉON

