

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Menu à 50 € avec 1 coupe de Champagne, entrée, plat, dessert

Menu à 75 € avec 1 coupe de Champagne, entrée, plat dessert, 2 verres de vin, eaux et café ou thé

MISES EN BOUCHE :

- Saint-Jacques au parmesan et à l'huile fumée
- Carpaccio de bœuf à la truffe

Choix des entrées :

- Pomme de pin au foie gras et amandes effilées, salade de roquette
Ou
- Trilogie de saumon sur ardoise (saumon fumé, tartare, saumon en croûte), beurre d'algues, crème de wasabi, crème de caviar de hareng

Choix des plats :

-Médallions de veau à la truffe,
pommes Dauphine et légumes de saison

Ou

-Filet de daurade royale au beurre rouge à la fleur de thym,
légumes au pot- au -feu et pommes de terre vapeur

Choix des desserts :

- Sabayon de Champagne aux framboises fraîches et éclats de meringue
Ou
- Larme au chocolat noir, crème chiboust à la vanille et poire