Menu de la St-Valentin, le lundi 14 Février :

Menu sans boisson à 45€ comprenant l'apéritif, entrée, plat, dessert.

Menu avec boisson à 69€ comprenant l'apéritif, entrée, plat, dessert, vins, eaux et cafés.

Apéritif:
Coupe de Champagne accompagnée de ses deux amuses bouches :
Demi baguettine aux céréales et son foie gras.
Carpaccio de St-Jacques à la brisure de Truffe.
Entrées :
Proie gras poêlé aux cassis sur pain brioché, roquettes frites et sel de Guérande.
Ou
Salade De Homard et de langoustines aux petits légumes croquants, billes de Yuzu et sa
crème safranée au raifort.
Plats:
Filet de Boeuf aux morilles et romarin, pomme macaire et brochette de légumes glacés
tournés.
Ou
Tilet de Bar au beurre blanc et à la salsa de Truffe, pommes vapeur safranées et
légumes verts.
Desserts :
🗘 Glace yaourt Bulgare, segments d'orange et citrons à la compote d'agrumes, meringue
italienne au chalumeau.
Ou
Quenelles à la ganache chocolat noir, framboises fraiches et ses éclats de pistaches.