

Menu Saint Valentin

Servi mercredi 14 février 2024 midi et soir

Pour mettre en appétit, servi en miniature :
Crème de chou-fleur et chorizo.



Terrine de Foie Gras de Canard maison mi cuit au Calvados,
accompagnée de sa crème brûlée Foie Gras, Magret fumé et toasts pain d'épices.



Gambas Black Tiger « décortiquées » sur un coussin de Risotto au parmesan,
crevettes et petits légumes.

~~~~~ Ou ~~~~~

Noix d'Entrecôte Angus accompagnée de sa sauce Bordelaise,  
Fricassée de Pleurote persillade, Ecrasé de Pomme de terre aux éclats de truffes.



Faiselle fraîche au coulis de Framboise.

Ou

Demi Saint Marcellin aux éclats de fruits secs,  
servi chaud dans son feuilleté.



Duo Gourmand :

Ganache mousseuse Guanaja de la maison Valrhona et compotée  
Mangue passion sur un biscuit madeleine aux agrumes,  
Boule de sorbet Mangue et petit Cœur à croquer.

### Au restaurant :

42,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.

52,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.

A emporter : 18€ Mise en bouche, Poisson ou Viande,

A emporter : 28€ Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

A emporter : 36€ Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.

