

MENU DES AMOUREUX

Apéritif

Cocktail Rossini à la fraise et Pétillant du Domaine Trichon

Accompagné de sa mise en bouche

Entrées

Assiette de Foie gras Maison snacké aux sésames grillés, Confiture de figue, Toasts et petites Mâche

OU

Purée de Panais aux Eclats de Noisette et St Jacques snackées

Huile de noisette

Plats

Lotte à l'Armoricaine

Riz Venere

OU

Joue de Bœuf braisé et sa sauce au Vin rouge et Chocolat

Gratin de Ravioles à l'Huile de Truffe

Desserts

Coulant au Chocolat et Piment d'Espelette

OU

Pavlova au Lemon Curl et Framboises