

MENU « SAINT VALENTIN »

Lundi 14 février 2022 (soir)



Amuse bouche :

Cocktail de crabe et œuf de hareng en gelée de jus de coquillage dans sa verrine



Ballotine de foie gras de canard aux fruits exotiques,
coulis de mangue, bouquet de doucette et tuile d'ananas



Beignet de St Jacques et langoustine à la sauge,
mouseline de céleri, fricassée de coquillages, crème d'oursin



Suprême de poulet fermier en croûte de cèpes,
pommes Darphin aux morilles et légumes de saison, jus au foie gras



Chausson au Reblochon et graines de cumin, salade de jeunes pousses



Poire fondante aux épices en croûte de filo, sirop d'érable, coulis aux senteurs de noix de pécan



Petit cœur coco et chocolat, truffe chocolatée aux éclats de noisette

Prix net : 59,00 €