MENU « SAINT VALENTIN »

Mercredi 14 février 2024 (soir)

Prix net : 61,00 €

Amuse bouche :

Salade de crabe et avocat aux œufs de hareng fumé

Marbré de foie gras de canard aux morilles, mousseline de céleri et cèpes, bouquet de doucette

Fricassée de langoustines et Noix de St Jacques,
rouelle de poireaux fondant à la coriandre, bisque de crustacé

Pavé de filet de bœuf poêlé, purée de panais,
petits légumes de saison moelleux, jus au foie gras et girolles

Cœur coulant « cuit minute » chocolat noir et fruits exotiques,
coulis de mangue, ananas, sorbet fruits des îles

Petit cœur praliné, truffe chocolatée, coco