

Menu de la Saint-Valentin
Dîner en amoureux

70,00 € par personne
(Service inclus, hors boissons)

Prélude en tête-à-tête

Opéra de douceur saumon, avocat, poivron

Avocat, poivron confit et délicat saumon fumé, le tout servi sur un toast de pain de mie à la tomate.

Les Plats de la Passion

Brochettes de Saint-Jacques en robe de lard

Noix de Saint-Jacques enlacées d'une fine tranche de lard croquante, accompagnées d'un croustillant de petits légumes du soleil.

&

Étreinte gourmande façon Rossini

Filet de bœuf tendre, surmonté d'une escalope de foie gras poêlée, servi avec une pomme de terre Anna fondante et sa poêlée de champignons des bois.

Pause Tendresse

Mini Cœur de Bray AOP

Mini Neufchâtel pané aux graines de sésame grillées et rôti à la perfection, servi sur un lit de jeunes pousses et sa crème de miel onctueuse.

Le Bouquet Final

Rosace Légère de Vanille et Fruits Rouges Passionnés

Un dessert aérien et fruité pour conclure en beauté, couronné d'une coupe de Champagne.

Nous vous souhaitons une merveilleuse soirée.