

Menu Saint Valentin 55 €

Amuse bouche

*Ceviche de gambas au miel, ananas
fruits de la passion et herbes fraîches*

Les Entrées

*Tempura de gambas aux épices tandoori
sur un crémeux de carotte au curry, mesclun*

Ou

*Royale de foie gras à l'armagnac et son pruneaux
Fine purée de potimarron, lard grille et brioche toastée*

Les Plats chauds

*Piece de veau grille , crème de morilles
Ecrasée de pomme de terre à l'huile de noix
Champignons persillés et légumes glacés*

ou

*filet de dorade royale sauce marinière
spaghetti à l'encre de seiche petits légumes glacés*

Assiette de fromages affinés de la ferme "RAFFIN"

ou

Les Douceurs

*Duo de cœur, moelleux au noix et glace miel
Namelaka de chocolat noir équatoriale Valrhona
Ecume de miel*

ou

*Vacherin glacé à la mangue, biscuit financier
gelée et minestrone de fruits exotiques*

Nos prix sont TTC et service compris

