

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

Pièce 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

