

Menu SAINT VALENTIN

(Proposé le jeudi 12 soir, vendredi 13 soir, samedi 14 février midi et soir)

Mise en bouche de la cheffe

Les entrées

Foie gras maison mi-cuit du Sud-Ouest

Compotée d'oignons rouges au vinaigre de framboises, pain aux fruits

ou

Fraicheur au saumon frais et fumé, gambas

Crème fouettée à l'aneth et ciboulette, poivre citronné

Les plats

Pêche du jour (selon arrivage), sauce Champagne et langoustines

Riz vénéré et petits légumes du marché

ou

Poire de bœuf français à la plancha, crème forestière et huile de truffes

Ecrasé de pommes de terre Agata et petits légumes

Les desserts

La romantique Charlotte au chocolat

ou

La délicatesse fruitée

Menu à 45 euros par personne

Réservations au 02.31.42.66.26. (Acompte demandé pour valider)

