

St-Valentin

MENU



Mise en bouche de bienvenue,
balade entre Terre et Mer en 3 déclinaisons.



Marbré de foie gras de canard du Sud-Ouest,
harmonie de betterave-fumée et framboises.



Tartare de saumon Bomlo des Fjords de Norvège,
aux éclats de gambas juste snackées, mousseline onctueuse au safran.



Perle de volaille fondante et petits légumes confits, sauce aux morilles
et mousseline de pomme de terre aux noisettes torréfiées.



Tout en cœur, tout en douceur, tout en saveurs,
le délice de la Saint-Valentin.
Chocolat blanc / agrumes / gingembre.



Mignardises

Uniquement sur réservation au 03.29.23.69.47
Menu servi vendredi 13 au soir, samedi 14 & dimanche 15 midi et soir.
67€ par personne