



Menu de la Saint-Valentin

85 € par personne

La langoustine, juste saisie au curry,
pied de cochon, pomme Granny Smith

Ou

Le foie gras de canard, fumé puis poêlé,
champignons vinaigrés, thé de céleri



Le Saint-Pierre, risotto de légumes au gingembre,
écume d'une bisque

Ou

La Saint-Jacques, rôtie, purée de cerfeuil tubéreux,
écume de beurre noisette



Le filet de veau, infusé au romarin,
déclinaison de pommes de terre, oignons doux

Ou

Le demi-magret de canette, au parfum de vieille prune,
purée de céleri rave, salade d'endives, jus à l'huile de noix



Notre Plateau de Fromages (Supplément de 6 €)



Le sorbet citron-estragon

puis,

Cœurs de Guimauve à partager :
Cœur glacé au chocolat noir, cœur vanille bourbon,
croustillant Cœur croquant aux fruits rouges, cœur de mûres,
mousse framboise, croquant pistache et caramel