

MENU

St Valentin

Dîner servi les 14 et 15 février

Mise en bouche

Gambas rôties sur crème d'avocat
sauce cocktail



Entrées au choix

Escalope de foie gras de canard
en tarte fine aux pommes, jus corsé au cidre

Carpaccio de Bar, tartare de légumes croquants,
vinaigrette olive-citron vert, sorbet betterave



Plats au choix

Pavé de cabillaud à la plancha, mousseline de Butternut,
pointes d'asperges vertes, beurre à la fleur d'orchidée

Entrecôte de veau, risotto au Grana Padano,
fricassée de pleurotes, jus de viande Amaretto



Dessert servi avec une coupe de Champagne*

L'assiette Duo des Amoureux à partager :
Feuillantine chocolat céréales, crème tiramisu à la pistache et framboises
fraîches, brochette d'ananas et mangue rôtie au miel, émulsion coco

65€/pers.

Repartez avec une surprise gourmande !