

MENU ST-VALENTIN



APÉRITIF

Mise en bouche et Cocktail pour Elle ou Lui.

ENTRÉES AU CHOIX

Brochette de Saint-Jacques, magret fumé maison et croque Saint-Jacques, sabayon au romarin.

Foie gras aux agrumes, croustillant de chocolat blanc, suprême d'orange brûlé, gel d'agrumes et marmelade d'oranges sanguines.

PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX

Filet de veau au foin, millefeuille de pommes de terre truffé, carottes glacées et jus réduit.

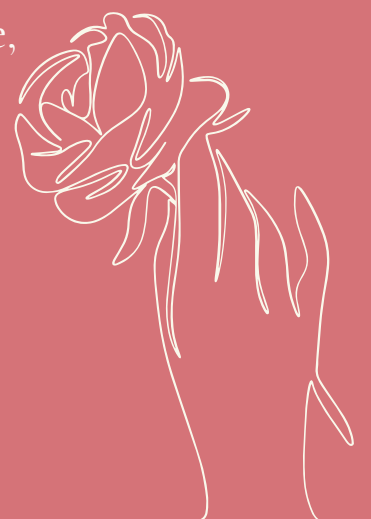
Filet selon la pêche du jour, beurre blanc, œufs de lompe, herbes fraîches et risotto de céleri à la laitue de mer et poutargue.

GOURMANDISE

Croustillant praline rose à partager.

DESSERT

Crèmeux caramel au beurre salé, pomme fumée fondante, noisettes façon choucho.



Menu 69€ /pers.

Accord mets et vins 2 verres 9cl +10€

Flûte de champagne 10cl +9€