

Menu carte de la Saint Valentin



1.

Foie gras glacé à la Clémentine et son Baerewecke

ou

Huîtres « Excellence » juste raidies, Crème de cresson de rivière et son feuilleté brioché à la laitue de mer



2.

Bourguignon de Lotte et sa garniture grand-mère

ou

Filet de Sandre poché, Velouté de Cèpes de nos forêts,
Soufflé chaud de Pommes de terre et fines herbes

ou

Noix de Saint Jacques rôties
sur Pomme Anna au boudin de volaille



3*

*Cœur de Ris de Veau, Croustillant aux Fruits secs,
Salsifis en gratin et jus de Veau corsé*

ou

*Tournedos de Bœuf Rossini,
Mousseline de carotte à l'orange et pommes soufflées*

ou

*Noisettes de Chevreuil rôties aux Champignons,
Sauce Venaison et Tagliatelles fraîches*



4*

*Le Mille-feuille Chocolat 70% et crémeux Passion,
Sorbet Cacao*

ou

*Biscuit moelleux « Mirliton », zeste et orange de Sicile bio,
Croustillant au Champagne*

🍷 prix : 🍷

1 – 2 – 4 : 43 €

1 – 3 – 4 : 43 €

2 – 3 – 4 : 47,50 €

1 – 2 – 3 – 4 : 53 €