



MENU SAINT VALENTIN

Vendredi 14 février 2025

Amuse bouche

La crème de potimarron, espuma volaille à la truffe

Les Saint-Jacques lutées en coquille,
poireaux et curry & jus de barde au vin jaune

OU

Le foie gras de canard cuit dans sa graisse,
réduction au porto rouge & chutney d'oignons

Le granité de pamplemousse rose & champagne

Le suprême de turbot au bouillon de coques,
sabayon au champagne & étuvée de jeunes primeurs

OU

Le médaillon de boeuf Simmental Châteaubriand,
au poivre vert flambé au whisky, panais & patate douce

La trilogie de fromage du Noyer

Le coeur passion litchi «*je t'aime à la folie*»,
chocolat dulcèy, biscuit Namandier

75 Euros - Hors boissons

