

Saint Valentin

MENU DU SAMEDI 14 FÉVRIER

51€ : UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT

68€ : UNE ENTRÉE, UN POISSON ET UNE VIANDE, UN DESSERT

MISE EN BOUCHE

TARTARE DE THON ET SOMMITÉS DE CHOUX ROMANESCO
sauce aux agrumes et gingembre

LES ENTRÉE

FOIE GRAS AU NATUREL, MARMELADE DE CLÉMENTINE , BRIOCHE FAÇON PAIN D'ÉPICES
OU
AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS, BEURRE PERSILLÉ

LES PLATS

SAINT JACQUES POÊLÉES AUX ZESTES DE BERGAMOTES ET COULIS DE LANGOUSTINES
mousseline douce de topinambours

ET/OU

NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES ET PLEUROTES
duxelle de champignons, émulsion crémeuse aux cèpes

OU

POULET DE BRESSE A.O.C
crème aux morilles, tuile au comté et noix, pommes de terre purée

LES DESSERTS AUX CHOIX (SUPPLÉMENT FROMAGE 6€)

TARTARE D'ANANAS ET FRUITS DE LA PASSION, CROUSTILLANT CARAMELISÉ, GLACE AU LAIT DE COCO
OU

FONDANT AU CHOCOLAT, SORBET POIRE ET CRÈME DE MARRON

LES APÉRITFS

APÉRITIF MAISON (CRÉMANT DE BOURGOGNE COULIS D'ANANAS ET CLÉMENTINE) 10CL **8.50€**

COUPE DE CHAMPAGNE (ROEDERER BRUT COLLECTION 245) 10CL **14€**

COCKTAIL DE SAISON (RHUM BLANC, NECTAR DE MANGUE ET YUZU) **9.50€**

FORFAIT VIN 24€

GAILLAC "PIERRES BLANCHES" 2024 DAMIEN BONNET 10CL **8€**

CÔTES CATALANES "UNIC" 2022 DOMAINE LE ROC DES ANGES 10CL **9€**

COTEaux DE L'AUBANCE 2024 MOELLEUX DOMAINE DU MATIN CALME 10CL **8€**