

Menu Saint Valentin

Amuse-bouche

Emietté de fromage de brebis frais, beignet de fleurs de courgettes, miel et xérès

Entrées

Langoustines flambées au cognac, mayonnaise aux crustacés, petits pois

Ou/Et

Nage de lotte et Saint-Jacques, purée de topinambours au beurre noisette

Sorbet pommes vertes, thé glacé aux fruits rouges

Plats

Duo de veau, texture autour de la carotte, condiment de panais fumé, girolles et émulsion laurier

Ou

Filet de bar sauvage poêlé, pommes de terre rôties à la graisse de canard, fenouil au jus de crustacés, beurre blanc anisé

Dessert

Parfait glacé au citron Yuzu, tartare de mangue à la verveine et son coulis

Praline au chocolat et framboise

Menu 3 plats à 68€ (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Menu 4 plats à 89€ (2 entrées, 1 plat, 1 dessert)