

Menu ST Valentin 2024

30.00€ par personne

Tourtière de ris de veau au foie gras, jus court, jeunes pousses

Ou

Fraiseur de St Jacques à la mangue, jeunes pousses et légumes craquants

Carré d'agneau rôti en croûte de beurre aux noix et truffe, accompagné de son écrasé de pommes de terre truffé

Ou

Fondant d'épaule de veau confite basse température, jus court, accompagné de son effeuillé de pommes de terre façon Sarladaise et légumes du moment

La poire : mousse poire, insert de compote de poire biscuit cuillère, coulis de poire et crumble de pain d'épices torréfié

Ou

Le cube: mousse chocolat, insert craquelin praliné disque de jaconde, glapage chocolat, crème vanille et brisure de spéculos

Suggestion :

Demi-langouste rôtie au beurre de truffe et noix, accompagnée de son risotto crémeux, cébettes et tomates confites : 22.00 € pièce