

Menu de la Saint Valentin

Servi le 14 février midi & soir

45€ (Entrée, Plat & Dessert)



Les Entrées :

- Médaillon de foie gras, compotée de Butternut de Brignac la plaine, pain de mie aux figues & aux noix du Périgord
- Poulpe, sauge vierge huile d'olives « les Amphores » & citron vert aux épices du Maroc
- Focaccia de Tortichou de la ferme de La Prade, betterave & huile d'Argan (Végétarien)

Les Plats :

- Marmite de saumon label rouge & gambas en croûte de feuilletage
- Cannelloni de poireaux & fromage frais de la ferme de La Prade aux éclats de truffes (Végétarien)
- Pièce de bœuf , réduction de jus de paleron émulsionné au foie gras

Les Desserts :

- Assiette de 5 fromages & salade
- Cœur de la saint valentin au caramel beurre salé
- Cœur de la saint, compotée de mangues

