

Menu Saint-Valentin 49 € par personne

Coupe de champagne Jacques Laurent, (12 Cl)

Amuse - bouche, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Amuse - bouche

Quenelle au guacamole d'avocat, crevettes rose décortiquées et chips de maïs

Entrées au choix

Tarte tatin d'endives et émulsion de fromage de chèvre aux noix
Foie gras de canard français au chocolat et piment d'Espelette, confiture de figes

Plats au choix

Noix de Saint Jacques de Barfleur, risotto crémeux et sauce fruit de la passion
Raviole ouverte au potimarron caramélisés, fine brunoise de légumes d'hiver,
émulsion de fèves
Quasi de veau français confit, purée de pomme de terre parfumé à l'huile de truffe

Desserts au choix

Larme de joie de mousse au chocolat noir et noisettes, glace violette
Tarte fine aux pommes, sirop au rhum et vanille, glace nougat de Montélimar
Soufflé à la poire williams et sorbet poire (10 min de cuisson)

