

Menu Saint Valentin

Réservation uniquement
par téléphone
09.52.15.52.76

39€

Mise en bouche

Gambas Black Tiger

En milanaise, beurre blanc à l'encre de seiche, quinoa bio.

Entrées

☺ Saumon Premium (100% Naturel)

En gravlax, lentilles et pois chiches bio et locaux.
Nage épaisse à l'estragon, légumes croquants.

OU

☺ Oeuf de poule Mollet

Crème de champignons, lamelles de truffes fraîches mélanosporum locales, graines de tournesols torréfiées.

Plats

☺ Méli Mélo de poisson

Noix de saint jacques françaises snackées, poisson retour du marché, légumes de saison à l'anglaise, coulis de salade aux fines herbes.

OU

☺ Magret de Canard Français

Cuit en basse température puis snacké, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes noires, carottes des sables en tagliatelles.



Trilogie de fromage secs sur demande

Supplément 4€

Desserts

☺ Fondant praliné chocolat Valrhona

Boule de glace vanille Madagascar, mousse de pêche de vigne (arôme 100% naturel)

OU

☺ Caprice passion

de chez « Angélique et Pascal »

La Salle à manger



Ce menu est servi uniquement au complet

Prix net et service compris

MENU COMPLET : 39€