

Menu Spécial Saint-Valentin

Réservation obligatoire

Menu servi samedi 14 février au dîner

Mise en bouche

Cromesquis de boeuf en sucette

sauce barbecue

Votre menu en cinq temps

Salmon Label Rouge fumé par nos soins

écume d'agrumes au poivre de Timut

Foie gras de canard fait maison

gelée au vin chaud et navette briochée

Maigre sauvage de ligne soufflé à la crevette

bisque de crustacés, pâtes maison

Filet de canette cuite en basse T°C

purée de patate douce à l'orange, jus corsé au balsamique

Dessert

Cœur à partager

ganache montée au chocolat noir, crémeux à la passion et
gel au gingembre

Menu à 69€/pers. hors boissons

Toutes intolérances ou allergies devra nous être
communiquées au moment de la réservation

Un accord mets et vins vous sera proposés sur place

Joyeuse Saint-Valentin !

