

Menu Saint Valentin



AMUSE-BOUCHES,

Bouchées gourmandes et craquantes...

ENTRÉE, POUR LE DÉBUT DE SOIRÉE...

Pressé de foie gras et filet de bœuf, crème de cresson

OU

Ravioles de homard au fenouil, émulsion à la réglisse, jeunes carottes fanes, craquant à l'encre de sèche

PLATS, POUR UNE SUITE PLUS RELEVÉE...

Pavé de bœuf en croûte, farce de volaille aux champignons et sauce vin rouge au Xocopili (chocolat épicé et salé)

OU

Noix de Saint Jacques et foie gras rôtis, mousseline de patate douce

FROMAGE, TOUT EN SE LAISSANT ALLER...

Demi St Marcellin et son toast, salade de roquette à l'huile de truffe

DESSERT, VERS UNE FINALITÉ PLEINE DE DOUCEUR...

« Chocolives lait et miel », sorbet orange et mousse de mascarpone

OU

Laissez-vous surprendre par quelques gourmandises à la praline

· 59 € ·

· 14 & 16 février au soir ·