

MENU DE LA ST VALENTIN 2021

Du vendredi 12 Février au dimanche 14 Février

Retrait de 11 heures à 13 heures

Réservation au plus tard le vendredi 12 Février inclus

Au 03 85 93 91 38

35€ par personne

*Filet de bar sauvage fumé maison, purée d'avocat, sablé romarin
(servi en mise en bouche)

*Pressée de foie gras de canard et jambon ibérique, crémeux de lentilles Belluga et huile de noisettes

*Dos cabillaud Skrei poêlé, trio de quinoa comme un taboulé, crème au corail d'oursins

Ou

*Filets mignons de veau Français rôti, jus réduit à la truffe noire "Mélanosporum", embeurrée de chou au lard fumé

*Assortiment de 4 fromages
(Amour de Nuits, Délice de pommard, Trou du cru, Beau et fort)

*"Finger"sablé, duo crémeux litchi/ framboise, accompagné de son coulis

Box apéritive 5 € par personne

- Aioli de bulots au citron vert
- Tartare de bœuf au pistou
- Chantilly de saumon fumé aux épices tandoori
- Rillettes de magret de canard fumé au vinaigre de framboise
- Salade de lotte et huile de sésame noir