

Menu Valentin

Menu 49€

Petit préliminaire en amuse bouche

*Foie gras de canard et Coco Rapé, alliance tropicale de Kiwis et
Mangues comme témoins, Chutney d'échalions au curry*

Ou

*Mariage de Gambas et Saint Jacques, fond craquant d'endives confites
comme un crumble, Beurre Rose monté au Saint Amour*

*Tendresse de Boeuf dans le filet, mélodie aux trois poivres en délicatesse
Duo de Pommes fondantes et fruits défendus*

Ou

*Dos de Sandre et Confit d'oignons en Harmonie, quelques pois
gourmand, Crème légère aux perles de Harengs*

Assiette de Fromages (Suppl. 9 €)

ou

Faisselle nature ou Coulis (Suppl. 7 €)

*Cœur Feuilleté en délicatesse onctueuse de Chocolat Noir de Noir et
Concordance d'Arabica*