



Menu Saint Valentin



à emporter 52 €

le 14 février midi et soir



Amuse bouche :

Crémeux de carottes
aux noix de Saint Jacques

Entrée :

Médailon de volaille à la truffe,
fraîcheur de poireaux vinaigrette.

Plat :

Dos de cabillaud épais, élégance de racines,
sauce aux langoustines et fruits rouges.

ou

Boeuf confit, écrasé de pomme de terre
à l'huile d'olive et jus corsé au thym

Dessert :

L'extraordinaire mousse au chocolat surprise,
brownie, éclat de nougatine et chocolat craquant



Le Bar

Cocktails à emporter : 9 € TTC

Fleur d'amour :

rhum blanc, framboise fraîche, fleur d'hibiscus et litchi

Tendre baiser :

Gin, jus de citron vert, sirop de gingembre et poivre de Sichouan

Champagne Joseph Perrier 75 cl : 40€

Vin cuvée" Fabien Morréale " J.L. Colombo

75 cl : 20 € au choix blanc, rouge ou rosé

