

MENU DE LA SAINT-VALENTIN - 39.00€

*Amuse bouche*

*Crème prise au foie gras et 4 épices*

ENTREE

*Consommé de homard légèrement crème, matignon de légumes et pétales de noix de Saint-Jacques*

*Ou*

*Terrine de foie gras à la truffe noire, compotée de pomme au yuzu et brioche*

PLAT

*Onglet de bœuf maturé, shitakés, pulpe de panais et topinambours, chips de légumes, jus au vin jaune*

*Ou*

*Dos de skrei cuit sur sa peau, ragout de légumes au pistou, pignons de pin grillés, pommes gaufrettes*

FROMAGE (+5€)

*Fromage blanc*

*Ou*

*Assiette de fromages secs*

*(Timanoix, gouda à la truffe, chèvre cendré Parthenay)*

DESSERT

*Mousse mascarpone praliné, pomme caramélisée, tuile au sésame et fruit de la passion*