



MENU DE LA ST VALENTIN AU CHOIX FORMULE À 32.00€

Nos entrées

Croustillant de foie gras de canard aux pommes et figues, sauce au floc de gascogne.

Salade gourmande : Médaillon de foie gras, magret séché et confit, terrine de canard, salade mélangée aux tomates confites.

Cassolette de noix de st jacques et grosses crevettes, julienne de légumes bisque de crustacés crèmée



Nos plats

Médailon de veau dans le bas carré, Jus de viande à la crème de sauge

Paleron de bœuf braisé en cuisson lente, fondue d'échalottes à la bordelaise

*Pavé de cabillaud roti : beurre blanc émulsionné à l'ail noir
(servie avec une farandole de légumes)*



Nos desserts

Mousse aux fruits rouge revisité, facon tiramisu.

Profiteroles au chocolat chaud glace vanille, amandes et chantilly

Chaud / froid d'ananas : ananas frais roti à la vanille et rhum, sorbet orange