



Menu de Saint Valentin

Mise en bouche



Foie gras de canard en trois cuissons (crème brûlée brunoise de pomme Granny Smith, sucette de foie gras chocolat aux cèpes, pressé de foie gras croquant de dragées), caramel de Banyuls



Demi-coque de maracuja à la liqueur de framboise



Grenadin de veau fumé et rôti, crumble de noisettes, fricassée de cèpes, mini légumes, croquette d'aligot, jus grassouillet au foin du Lembron

Ou

Filet de skrei cuit à l'étuvé en écailles de Morcilla ibérique, mousseline de butternut à la vanille, nem de chou chinois au salpicon de homard, écume de maïs



Dégustation de fromages, nid de roquette à la vinaigrette framboisée, marmelade de myrtilles



Déclinaison de desserts à partager entre amoureux



Mignardises

*Pour une bonne soirée romantique, pensez à réserver
votre table au 04 73 55 90 37*

Entrée, plat, fromages et dessert

40.00€

