

MENU SAINT VALENTIN

Servi le samedi 11 midi et soir, dimanche 12 à midi, lundi 13 à midi et mardi 14 février midi et soir.

Pour mettre en appétit :

Parmentier de Canard servi dans sa verrine.

~~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard maison mi-cuit au Calvados,  
Chutney mangue passion et fine tranche de magrets fumés.

Ou

Saucisson brioché aux éclats de truffes confectionné par nos soins,  
Vague de jambon cru, feuille de chêne brune, pickles et petits condiments.

~~~~~

Brochette de Noix de Saint Jacques et Crevettes, sauce crémée Chorizo
accompagnée de sa gratinée de ravioles.

Ou

Filet de Saint Pierre doré à l'unilatérale, sauce beurre blanc
et timbale de riz Basmati.

~~~~~

Boule de sorbet citron jaune et Limoncello de la Distillerie Gauthier,

~~~~~

Suprême de Volaille fermière rôti au four façon chasseur,
servi avec sa trilogie de légumes.

Ou

Faux Filet de Bœuf de la Maison Rousson, Sauce Béarnaise tradition ou Sauce Roquefort,
Fine mousse de Potiron, Pomme fondante persillade et gratinée de Cardons.

~~~~~

Fromage blanc à la crème ou coulis fruits de la passion.

Ou

Notre sélection de 4 fromages affinés.

~~~~~

Surprise sucrée confectionnée par nos soins
accompagnée de sa boule de sorbet.

Une Rose offerte à toutes les Dames...

Au restaurant

38€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,

48€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du Milieu, Viandes, Fromage et Dessert.

A emporter :

28€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

36€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert.

18€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.