

Menu Saint -Valentin

69€/pers ou 52€/pers à emporter

Amuses - Bouches

♥ La surprise du chef ♥

*~ Ravioles en duo de noix de saint-jacques et gambas
parfumée au gingembre, citronnelle et coriandre, bisque de
crustacés.*

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

*~ Tournedos de bœuf (race normande) rôti et son médaillon de
foie-gras de canard , réduction de vin rouge et balsamique au
épices douce, pomme de terre confite et crémeux de céleri
rave, mousseline de betterave rouge et condiment framboise.*

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

*~ tartelette de neufchâtel et pomme caramélisée de
miel, flambée au calvados, jeune pousse de mesclun en
vinaigrette de poire.*

♥ ♥ ♥ ♥ ♥

*~ La rencontre intense entre l'exotisme et la douceur du
chocolat noir .*



