

Menu Saint-Valentin

MISE EN BOUCHE

Saumon mariné aux saveurs de betterave

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques poêlées
Carottes pourpres et suprêmes d'orange sanguine

Ou

Foie gras de canard maison mi-cuit marbré au cacao
Pressé de coings confits et pain brioché

PLAT

Filet de bar grillé, sauce hollandaise aux herbes et citron
Pommes de terre boulangère fondantes et légumes de saison glacés

Ou

Filet de bœuf race à viande grillé, crème de foie gras de canard
Millefeuille de pommes de terre et légumes

FROMAGE

Comté AOP de la Maison Bordier

Ou

Le Pont L'Evêque AOP de la Maison Bordier

DESSERT

Douceur de chocolat lacté Jivara
Sauce cacao gingembre et pointe de citron vert

Ou

Feuilleté à la framboise, crème légère à la vanille
Crème glacée vanille et sorbet framboise de chez Jampi

MIGNARDISE

Bouchée noix de coco et fruit de la passion

59 € par personne

Tarifs nets, toutes taxes comprises - Viande bovine d'origine française