

Laurence et Benoit ont le plaisir de vous proposer leur menu de la Saint-Valentin servi à partir du vendredi 10 février au soir jusqu'au mardi 14 février inclus.

Menu de la Saint-Valentin

L'assiette de mise en bouche

Vitello Tonnato aromatisé à l'huile d'olive de l'Abbaye de Pierredon

Croûte de couteaux de mer, panais, chorizo et pesto sur dos de cabillaud rôti aux infusions de coriandre et citronnelle

Sorbet thé vert-menthe

*Magret de canard laqué sauce soja au cébettes, aux cacahouètes et au poivre de Sichuan.
Rouleau de printemps aux légumes d'hiver*

ou

Filet d'Ombre Chevalier poêlé sauce hollandaise aux piments d'Espelette, mousseline de potiron et asperges vertes, grenailles rissolées

Compotée de mangue, Streusel et mascarpone au chocolat blanc

Nos formules :

- ❖ *Mise en bouche, 1 entrée, sorbet, plat et dessert : 39,00€ (Vins compris : 55,00€)*
- ❖ *Mise en bouche, 2 entrées, sorbet, plat et dessert : 48,00€ (Vins compris : 72,00€)*

Attention le 14 février, nous servirons uniquement notre formule à 48,00€. De plus il n'y aura pas de possibilité de manger à la carte la semaine du 10 au 14 février (uniquement ce menu).

Le restaurant sera fermé le 16 février. Nous vous proposerons un nouveau menu à partir du 17 au soir.

Réservation souhaitée