

Laurence et Benoit ont le plaisir de vous proposer leur menu de la Saint-Valentin servi à partir du 13 février au soir jusqu'au lundi 16 février au soir.

Menu de la Saint-Valentin

L'assiette de mise en bouche

Carpaccio et cromesquis de canard, émulsion aromatisée au jus de truffes

Dorade royale et tempura de langoustine, vinaigrette tiède tomates-basilic

Sorbet saveur rose

Roulade de poularde landaise farcie, jus au Banyuls, pulpe de topinambour et jeune carotte au thym-miel

ou

Filet de barbue poché sur un lit de thon fumé – oignons verts, sabayon au champagne et grenailles rissolées au thym frais

Gelée de fruits de la passion, streusel et riz arborio au lait vanillé en verre

Nos formules :

- ❖ *Mise en bouche, 1 Entrée, Sorbet, Plat et Dessert : 45,00€ (vins compris : 63,00€)*
- ❖ *Mise en bouche, 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert : 53,00€ (vins compris : 78,00€)*

Le 13 et le 14 février au soir, nous servirons uniquement notre formule à 53,00€. De plus, il n'y aura pas de possibilité de manger à la carte la semaine du 13 au 16 février (uniquement ce menu).

Réservation souhaitée