

MENU Saint-Valentin

65€

Cocktail des Amoureux

Les amuses bouches à partager...



Tarte fine aux légumes d'hiver, Saint-Jacques Normande rôties
Caviar du Périgord, fondue de poireaux au safran

Ou

Terrine de foie gras français veinée aux morilles
Chutney de poire au Pommeau, Pain bucheron graines et fruits



Douceur Cherry-Cherie



Gigotin de souris d'agneau braisé lentement ail/romarin
jus court à la moutarde d'Uther, déclinaison de courge

Ou

Filet de bar Sauvage et huitre de Penerf
Beurre blanc au vin de Bourgogne, Risotto à la fourme bretonne



La surprise « chaude » d'Antoine



Macaron fleur d'oranger et zeste d'orange sanguine
Ganache chocolat noir, Confit de Kumquat

Ou

Entremet Passion des Amoureux
Chaleur de Litchi

