



# Menu de la Saint Valentin



62 € sans boisson / 90 Tout inclus

 Maître Restaurateur

Cocktail Passion de la St Valentin et Mises en bouche



Ferrine de Foie Gras au Cœur d'Artichaut,  
Chapelure de Pain d'épices, compotée d'oignons rouges

Ou

Ceviche de dorade au gingembre, Coriandre ciselé,  
Vinaigrette au jus de Pomelos et l'huile de Noisette



Médaille de Veau rôti, Crème acidulée au tamarin, Purée de Patates douces

Ou

Dos de flétan, jus de viande rôti et beurre blanc aux morilles



Duo de fromages affinés et Poire pochée



Parfait à la Mangue, gelée de passion,  
Compotée de griotte à la rose et Riz soufflé et Caramel au lait

Vins au Fil du Repas

Vins Blanc : Côtes de Gascogne / Menetou-Salon Domaine Michin

Vin Rouge : Médoc Château Amour, cru Bourgeois 2019

Eaux, Minérale et Gazeuse

Ce Menu sera servi du Mercredi 14 au Dimanche 18 février midi

Les Soirs Mercredi / Vendredi et Samedi

