

DINER DE LA SAINT VALENTIN AU RESTAURANT

Menu : 78 euros

Mise en Bouche, Entrée, poisson, pose st valentin, viande, Fromage, Dessert

Menu : 62euros

Mise en Bouche, Entrée, poisson ou viande, Fromage, Dessert

Cocktail de la saint-valentin et mise en bouche

MISE EN BOUCHE

Gravelax de truite et crème wasabi comme un macaron

Carpaccio de noix de St jacques mariné au condiment d'huile d'olive citronné, mousse de lait au poivre de Timut, tuile de pain, billes de citron poivré

Dos de cabillaud « Le skrei » confit, crémeux de langoustines, langoustines rôties, jeunes légumes au beurre de yuzu et caviar de hareng fumé

ET/OU

Bœuf charolais fumé au foin clouté au foie gras de canard, tartare au poivre de cassis, pomme de terre confite, variation de Butternut

Chèvre frais aux pommes et au miel

Cœur rouge de la Saint Valentin au chocolat au lait/confit framboise/biscuit spéculoos

Réservation Obligatoire avec Acompte 30€/personne