

L'incontournable vous présente son Menu Saint-Valentin

AMUSES BOUCHES

Tartare de thon, pois gourmands croquants et cacahuètes

Verrine de tourteaux, crevettes et avocat

Cake au foie gras et figues séchées



ENTRÉES

Tartelette croustillante de noix de Saint Jacques, fondue de poireaux, jus de crustacé et crème D'Isigny aux herbes fraîches

- ou -
Magret de canard rôti à la poudre de dragées, jus de viande au miel, et frites de patate douce

TROU NORDMAND

Givré Vodka - Pastèque et citron vert

PLATS

Parmentier de homard, jus de coquillages aux écrevisses, petits légumes, champignons rôtis et salade mache

- ou -
Onglet de veau poillé, sauce à la truffe et au foie gras, lard fumé et petits légumes, galette de pommes de terre aux oignons confits

FROMAGES

Trilogie de fromages : comté de 18 mois, Saint Nectaire et chèvre cendré

DESSERT

Assiette gourmande composée de :
choux caramel beurre salé et spéculoos
crème brûlée aux framboises
moelleux aux deux chocolats
tarte citron-passion



Menu disponible uniquement le soir et sur réservation. 79€ par personne (hors boissons)

Un acompte de 50€/ par personne sera demandé

Renseignements et réservations : 07.86.81.75.37