



Dîner de la St Valentin

Mardi 14 février 2023

*Crème Dubarry truffée
Gougère sauce Mornay
Panacotta de fromage blanc à l'aneth et œufs de truite fumée*

~

St Jacques "la rouge de Brest" juste saisies et arrosées d'un beurre noisette, crémeux de topinambours à la truffe noire "Melanosporum", chips de salsifis, écume iodée à l'écorce de citron vert.

~

La grosse langoustine "crousti-moelleuse", crème de fenouil corsée à la badiane, condiment aigre-doux, oignon rouge et mangue, bisque de pince.

~

Filet de veau du Limousin rôti, tagliatelles de céleri boule pays à la truffe, coulis herbacé, croquant de Granny Smith et jus réduit comme une demi glace.

~

Granité ananas/vieux rhum & coriandre fraîche

~

Cœur Caraïbes

Mousse exotique et douceurs d'ailleurs,
fruits exotiques.

140 euros TTC hors boissons