

Saint Valentin



Prix du Menu avec Apéritif et granité

Apéritif: Coupe de champagne Rosé "Serge Le febre et Granité
au champagne avant le plat principal

2 Plats au choix suivi de Fromages et Dessert : 66.80 - Euros

3 Plats au choix suivi de Fromages et Dessert : 76.80 - Euros

Contraste autour du Foie gras Landais
Alternance de foie gras aux pommes et escalope chaude au cidre
sur une compotée de "Chicons"

Sur le thème de l'huître Marennes d'Oléron De M.Papin
Au Naturel, Tiède avec une embeurrée de choux et champagne, en gelée

Fraicheur de chair homard et de tourteau au quinoa
Émulsion de Carapace et Rose de saumon et Thon fumé

Méli-mélo de saveurs marines
Rouget, Langoustines, Noix de St Jacques et Gambas

Noix de St Jacques au caviar "Avruga" et Minestrone de
légumes aux écrevisses du Léman et Sabayon de homard

Timbale de pintade Fermière aux morilles et cèpes,
Choux farci de sa cuisse confite
Polenta aux mendiants, grillée au lard

Duo de Médailles de mignons de veau aux morilles et
Filet de bœuf charolais au beurre de vin rouge
Cromesquis de pomme "Amandine" au foie Gras

Les Fromages de Terroirs ou la faisselle de fromage blanc
au coulis de fruits rouges, crème fraîche et miel

Le Dessert des Amoureux Peynet