

MENU



SPECIAL SAINT VALENTIN

à déguster le 12, 13, 14 février 2023, uniquement les soirs, sur réservation.

...PREMIERS DÉSIRES...

ET CRÈME BRÛLÉE À LA TRUFFE

ET VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

BEIGNET DE POULET
Et sa mayonnaise maison



...OUVRONS LE BAL DES AMOUREUX...

LA CONTESSE DE GAMBAS ET LE COMTE DE PARMESAN

(Gambas flambées au pastis et risotto de parmesan)

OU LE VICOMTE DU FOIE GRAS ROULÉ ET SON ÉPOUSE LA DUCHESSE DU TENDRE CHOCOLAT

Accompagnés de leur fille "Caramel"

(Tranche de foie gras roulée dans son chocolat, accompagnée de caramel au beurre salé)

...LE MOMENT COQUIN...

LE FILET DE CABILLAUD A DÉCIDÉ CE SOIR D'ÊTRE LE ROI

Il invita cette ancienne danseuse de flamenco en habit de moutarde, devant le regard ébahis de tous ses légumes, invités pour l'occasion

(Filet de cabillaud, sauce moutarde à l'ancienne, pommes de terre nature et légumes de saison)

OU

QUE DIRE DE CE SUPRÊME TIMIDI, QUI AUJOURD'HUI SÛR DE LUI ...

Décida de faire danser cette douce pomme de terre en robe de soirée, ils valsent merveilleusement au-dessus de cette piste de danse au pinot noir

(Ballotine de suprême de volaille jaune aux champignons, purée de patates douces, émulsion au pinot noir)

...CONCLUSION D'UNE GRANDE HISTOIRE D'AMOUR...

C'EST UNE DANSE QUE L'ON PARTAGE À DEUX

(Dessert de notre pâtissier à partager)



MENU* HORS BOISSONS 75€

MENU* AVEC ÉLIXIRS DU SOMMELIER 100€

*OPTION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.