

# Menu de Saint-Valentin

35,00€ ttc / pers

## Assortiment de 4 mises en Bouche des Délices :

( 3 Canapés Froids & 1 Bodega : tartare de St Jacques et St Pierre aux aromates )



### Entrée Terre et Mer (chaud & froid)

Foie Gras mi-cuit au Pineau, pain d'épices, Mâche

Opéra aux 2 saumons fumé et mariné à l'aneth et citron vert...

Crèmeux bisque homardine, Salsa de Gambas aux céréales



### Viande ou Poisson au Choix ( Les plats seront à réchauffer au four )

Tournedos de filet de Canard du Sud-Ouest, sauce Royale aux Cèpes

Ou

Cabillaud et sa croûte Briochée au Safran, St Jacques rôties, Sauce hollandaise au chorizo

### Accompagnements des deux plats :

Tarte fine aux Châtaignes et Girolles, Moelleux de Pomme de terre à l'ancienne &

Tomates cerise confites à l'huile d'Olive



### Dessert Love Forever

Plavova vanillé, soupe de fromage blanc framboises

Brunoise de Mangue au Rhum arrangé & senteur Pop-Corn

---

Option Assiette du Berger 4,00€ ttc/pers

*Ce menu ne comprend pas les boissons avec ou sans alcool*

♥ *Formule Love : 2 Menus et 1 Bouteille Pétillant (Veuve Moisans 0.75cl Rosé ou Blanc) : 80.00€ ttc*