

MENU SAINT VALENTIN

DINER du Vendredi , 14 février 2020.

L'amuse Bouche.

Verrine d'Avocat , Chantilly au Saumon Fumé ,

Huitres chaudes au Sabayon de Champagne.

L'entrée au Choix .

Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » Chutney de figues fraîches et toasts.

Soufflé aux Noix de Saint - Jacques , sauce Homardine.

Vol au Vent de Ris de Veau au Chablis.

**** Douceur Glacée à la Cerise et sa liqueur.****

Le Plat au choix .

Suprême de Pintade Farçie Forestière , sauce au Jasnières .

Médaille de Filet de Bœuf poêlé , sauce au Morilles.

½ Homard Gratiné Thermidor , servi avec un beurre blanc et sauce Américaine .

Gratin dauphinois pour les viandes (riz créole avec le Homard) et Petits Légumes d'hiver .

Fromages affinés de France et Mesclun à la Vinaigrette de framboise .

Le Dessert

Piccata d'Ananas Victoria rôti à la noix de coco , Mousse au chocolat blanc , coulis aux Fruits rouges , Macaron maison.

Prix du Menu hors boissons : 36 € réservations tél : 02.43.93.40.03.