

Menu Saint valentin

35.00 euros



Vérine de la mer



Marbré de magret de canard fumé au foie gras

Ou

Croustade de Saint-Jacques au pistil de safran

Ou

Duo de truite et sandre au basilic (fondue de petits légumes)



Filet de sandre rôti à la fleur de thym

Coulis d'écrevisse

Rizotto aux petits légumes

(Pisciculture Beauque)

Ou

Tournedos de bœuf rôti au vin jaune

(Origine France Limousin)

Ecrasée de pommes de terre, carottes, et marrons

A l'huile de noisette

Ou

Suprême de volaille fermier farci aux morilles

Au vin jaune

Ecrasée de pommes de terre, carottes, et marrons

A l'huile de noisette



Mille-feuille framboise

Coulis de fruits rouges

Ou

Fondant au chocolat caramel

Crème caramel beurre salé

Petits fours