

Laurence et Benoit ont le plaisir de vous proposer leur menu de la Saint-Valentin servi à partir du 14 février à midi jusqu'au lundi 17 février au soir.

Menu de la Saint-Valentin

L'assiette de mise en bouche

Tataki de veau aromatisé au Ponzu, pesto de roquette et noisettes torréfiées

Bar de ligne cuit sur peau parfumé à la vanille et aux palourdes, concassé et sauce tomate aux olives noires

Sorbet fraise-menthe poivrée

Filet de canette rôti aux senteurs de Glühwein, betteraves rouges aux agrumes, foie gras de canard poêlé aux épices et pommes dauphines aux amandes

ou

Dos de skrei poêlé sur compotée de fenouil, mousseline aromatisée à la verveine, grenailles rissolées au thym et romarin

Croûte au citron meringuée revisitée à la façon de Lise

Nos formules :

- ❖ *Mise en bouche, 1 Entrée, Sorbet, Plat et Dessert : 42,00€ (vins compris : 60,00€)*
- ❖ *Mise en bouche, 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert : 50,00€ (vins compris : 75,00€)*

Le 14 et le 15 février au soir, nous servirons uniquement notre formule à 50,00€. De plus, il n'y aura pas de possibilité de manger à la carte la semaine du 14 au 17 février (uniquement ce menu).

Réservation souhaitée