



MENU SAINT VALENTIN 2018

40€/pers.

Le romantisme d'une mise en bouche

Soupe de moules aux herbes fraîches, bouillon de légumes à la citronnelle

La délicatesse d'une entrée

Tartare de saumon « Bomlo », pommes vertes, coriandre & roquette citron vert, ou

Escalope de foie gras poêlée, jus soja & sésame, tuile croustillante cacahuète



La séduction d'un plat

Lotte de Bretagne en médaillons rôtis, beurre monté à la réglisse, ou

Volaille fermière laquée miel & épices, poêlée de légumes frais & purée de patate douce

La tendresse d'un dessert

Mousseline légère passion, croustillant au chocolat, coulis de fruits rouges, tuile à l'encre de seiche, ou

Moelleux au chocolat noir de Tanzanie, cœur Bounty & miroir lait de coco

« Les seuls beaux yeux sont ceux qui vous regardent avec tendresse. »

Coco CHANEL

