

Menu valable du vendredi 10 au mardi 14 février

Menu de Saint-Valentin



Le cocktail « Amor Amor » hum !!! hum !!!

Et ses dégustations



Le cœur de l'Océan

Mousseline de céleri rave au gingembre accompagnée de ses St Jacques poêlées et de son cœur de gambas sous son coulis de poivron rouge

Ou

La divinité du foie gras

Ventricule gauche



Ventricule droit

Terrine de foie gras au Gewurztraminer
et ses confits d'oignons et figues

Escalope de foie gras panée sur un
lit de navets caramélisés



L'interlude glacial



Oh ! Cabillaud quand tu nous tiens

Dos de cabillaud rôti, cuisiné aux câpres, saucé de beurre rouge et déposé sur un lit d'émincé de courgettes et de croûtons.

Ou

L'abus de foie gras et son bœuf

Le filet de bœuf, sa sauce au foie gras et ses légumes de saison



Les gourmandises de Cupidon

Assortiment de desserts au chocolat et autres tentations interdites



Petit prince noir me suivras – tu ???????

49€ hors boissons 59€ vin compris

Ouvert le soir du mardi 14