

Menu St Valentin



Cocktail pétillant à l'orange sanguine et mise en bouche

Foie gras maison marbré au cacao, gelée à l'hibiscus

ou

Gravlax de saumon à la mangue, coriandre et citron vert,
espuma gingembre, salade croquante exotique

Filet de canette, jus au poivre de Java,
polenta rôtie et minis légumes

ou

Dos de cabillaud aux parfums de goyave,
quinoa noir, mousseline de chou-fleur à la vanille

Dessert en Duo :

Dôme au chocolat, cœur caramel à la fève Tonka, brownie aux noix de pécan

et

Fantastik vanille, framboises et litchis

Lundi 14 février à partir de 19h00
sur réservation au 04.66.21.84.81