



Menu de la St Valentin

55,00€ / personne

Amuse-bouche :

Duo de blinis crème de Vodka et Caviar d'Aquitaine

Entrée :

Lingot de foie gras aux épices et fine gelée de framboise

Ou

Tartelette de saumon fumé au citron vivifiant

Plat chaud :

Dos de cabillaud nacré basse température, minestrone de carotte et bouillon coquin
au gingembre

Ou

Aumonière de confit d'agneau et cochon du Perche aux cèpes confites, et jus
enivrant au cacao

Plateau de **fromages** affinés et petit pain de campagne

Dessert :

Entremet intense aux 3 chocolats

1/2 bouteille de Champagne Canard Duchêne Brut incluse pour l'achat de 2 menus