

MENU ST-VALENTIN 2018

La coupe d'accueil de champagne Moët & Chandon
accompagnée de ses mises en bouche

.....

L'œuf à la coque, crème mousseuse et caviar de gironde,
mouillettes de pain grillé

.....

Noix de St-Jacques dans sa coquille au fumet de truffes

.....

Granité glacé comme un mojito

.....

Tournedos de bœuf façon Rossini, sauce au porto,
foie gras poêlé

OU

Bar de Bretagne grillé, velouté aux coquillages,
risotto parfumé à la truffe

.....

Bouchée croustillante de vacherin Mont d'or aux truffes

.....

Entremet chocolat/cerises confites, pétillant de douceurs...

Prix du menu hors boissons :

65,00€ / pers.

OU

La formule sélection des vins au verre par le sommelier :

80,00€ / pers.