

Le menu en 4 temps de la St Valentin

Patiences

Entrées

L'œuf parfait au foie-gras et aux herbes, dés de brioche rôtis

Ou

L'œuf parfait aux cèpes et à la truffe, dés de brioche rôtis

Ou

Tataki de bœuf à la Truffe Lotoise et toast au beurre-salé

Soupir

L'instant givré au Champagne

Plats

Risotto safrané aux St Jacques de la Manche

Ou

Cromesquis de légumes rôtis et risotto safrané et Rutabaga

Ou

**Grenadin de veau Limousin cuisson basse Tp° aux morilles
Et confit de Rutabaga**

Desserts + 1 coupe de Champagne

Poires rôties aux chocolats, givré de miel aux pignons de pin

Ou

La charlotte aux clémentines et caramel beurre-salé

Menu à 48 € sur réservation au 05 55 32 47 74

Option accord mets et vins 3 verres 14 €

-----proposition végétarienne-----

Pour satisfaire les palais de chacun, nous proposons une large gamme de vin au verre de culture Nature, Biodynamie, Bio et raisonnée (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)