

Menu saint Valentin 52 euros

Entrée :

La planche des Valentins à se partager

- Foie gras de canard mi-cuit aux coteaux du Layon.
- Beignets de gambas Royal, chutney granny smith au curry vert.
- Verrine de tartare de bar au vinaigre de calamansi, sauce vierge à la mangue et guacamole.

Plats :

- Méli-Mélo de la mer de nos côtes (lotte fumé au foin et Saint-Jacques), risotto verdé au safran, écumes à la vanille de Madagascar.

Où

- Filet de veau (français) mariné et cuit à basse T° sur sa mousseline de pommes de terre à la brisure de truffe, légumes de saison, crème aux morilles.

Desserts :

- Sablé breton passion (crémeux passion et noix de coco, meringue, menthe fraîche)

Où

- Macaron vanille perle rouge