

Menu Saint Valentin

Les Starters

Thon, Nori, fromage blanc, tournesols
Daurade, mangue, oignon, yuzu miel
Déclinaison sur le chou fleur, velouté, rôti,
frappé,

Amuse bouche:

Escalope de foie gras poêlé
Tartare de boeuf à la topinambour et miso
Chip's d'algues, bouillon de crustacés

En Entrée:

La Coquille Saint Jacques
Frite de patate douce, purée de carotte
jaune,
Algue, beurre carotte au piment d'Espelette

Le Poisson:

Tranche épaisse de lieu en basse température
Coquillages aux épinards, panais, lait de
poule aux huitres
Vinaigrette herbacé

La Viande:

Le Canard en effiloché
Oignon de Roscoffé farci, soupe à l'oignon,
champignons de saison, Parmesan

Le fromage de chez Richard Teil

Croustillant de rocamadour, salade de fenouil
Chip's de saucisson crème de raifort

Pour finir sur une note sucré:

Potimarron, amande, fromage blanc, miel.
Glace à la liqueur de sapin

