



Menu St Valentin

Bouquet de bulles et ses mises en bouches en chaud-froid

ENTREE

- ♥ Amoureux des rivières d'Isigny* et ses perles, trésor du Périgord mi-cuit**, chutney d'oignons doux aux framboises ;
OU
- ♥ Déesses des mers, rôties sur leur lit de betteraves à l'huile de truffe et sa mousseline d'amour ;
OU
- ♥ Cœur de ris de veau flambé aux larmes d'amour, sauté de girolles et son jus court aux cèpes.



PLAT

- ♥ Cœur rougeoyant des prés et son jus aux betteraves, pomme Anna sur sa tatin aux endives ;
OU
- ♥ Nacre des fonds marins, crémeux au champagne poêlée forestière aux fèves et sa délicieuse rondeur à l'huile de truffe blanche ;
OU
- ♥ Cœur de quasi de veau, gratin dauphinois, élégantes en habits de douceur et son jus des bois.



DESSERT

- ♥ Promesse des amoureux
OU
- ♥ Danse langoureuse des amoureux



*Saumon d'Isigny (Ferme Marine éco-durable de la Baie des Veys) fumé maison

**Foie gras du Périgord fait maison