



Dîner de la Saint-Valentin

Amuse Bouche



Pressé de foie gras de canard et faisane
aux poires tapées de Touraine,
mesclun à l'huile d'olive vierge de chanvre et herbes fraîches



Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc
grillées au zeste d'orange et d'olive noire,
épaisse tranche de pomme de terre confite,
sauce hollandaise à l'huile d'olive de Nyons et vinaigre noir



L'agneau de lait des Pyrénées :
La côte filet rôtie simplement au thym frais,
lasagnes d'épaule confite à l'ail noir,
légumes racines du moment,
jus au poivre de Timiz



Le dôme au chocolat noir du Vietnam
et confit de poire au thé noir et épices,
sorbet chocolaté au « Petit Sablé »

Vendredi 14 février 2020

68€/personne

