

Menu Saint Valentin

Foie gras de canard du Sud-Ouest aux épices douces, mesclun et brioche tiède à la cannelle

Ou

*Noix de Saint-Jacques lentement dorées, fines racines de Saint-Prim, pomme Granny,
un zeste d'agrumes*

Filet de daurade en écaille de pommes de terre, arlequin de légumes et fumet embeurré au Yuzu

Ou/et

*Filet de veau du Limousin, rôti, fine tuile d'aromates en salade, fricassée forestière,
jus au thym serpolet*

Sélection des fromages fermiers locaux, doucette et quelques noix du jardin

Ou la traditionnelle faisselle de vache

Entremet chocolat Valrhona, fruits du Pilat et caramel

Ou

Délicate Pomme d'Amour litchi et framboise

Entrée, plat, fromage, dessert : 48€

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert : 60€