

LE SABLIER DU TEMPS

SAINT VALENTIN 2018

Disponible du mercredi 14 février au soir au dimanche 18 février au soir

40€ par personne avec une entrée

51€ par personne avec deux entrées et le granité.

Ouverture des Réservations à partir du 03 février au 05.55.28.94.90

Nous sommes en congés du 16 janvier au 7 février.

Mise en bouche : Raviole de cerf au cacao et foie gras sauce airelles.

Foie gras mi- cuit au Calvados et pomme d'Amour toast de pain aux fruits secs maison.

Ou

Comme un tartare de tourteau et homard à la vinaigrette Miso, pickles de légumes, avocat et langoustines en kadaïf.

Le « Cèpe » fricassée de ris de veau à la moelle, jus de cèpes secs.

Ou

Saint jacques poêlées, déclinaison de topinambours et beurre de coquillages au gingembre.

Granité à la Chartreuse.

Dos de biche sauce Grand Veneur, poire pochée au vin rouge et réglisse, purée de potimarron.

Ou

Pavé de cabillaud façon « Rossini », escalope de foie frais sauce aigre douce aux câpres, pommes Grenailles confites à l'huile d'olive et «black Mique ».

Plateau de fromages affinés ou fromages préparés, douceur et mesclun.

Saint Honoré exotique mangue, combawa et macaron litchi, eau de rose.

