

Menu Spécial Saint-Valentin



Dîner pour deux

59€ par amoureux hors boissons

Amuse-bouches

Imaginées par notre Chef pour éveiller vos papilles, ces créations ouvriront le dîner avec élégance et seront accompagnées d'une coupe de champagne ou d'un cocktail signature sans alcool pour lancer idéalement votre soirée sous le signe du romantisme.

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit
Brioche artisanale de la Maison Mauranes
Accords délicats de saison



ou

Homard bleu de Bretagne, issu de la pêche côtière
Sel gris, brunoise de carotte et son essence
infusée au gingembre

Plats

Coquilles Saint-Jacques snackées
Émulsion aux agrumes
Purée de vitelotte onctueuse

ou

Pavé de veau façon Rossini
Foie gras poêlé, jus corsé
Garniture raffinée de saison

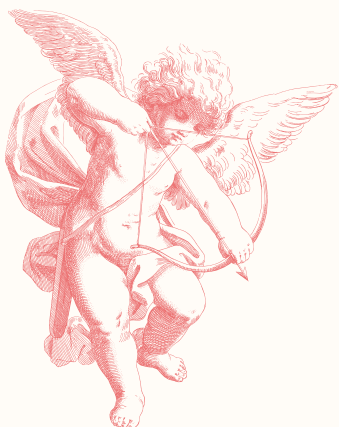
Joyeuse Saint-Valentin !

Desserts

Douceur au chocolat noir
Fruits rouges, textures gourmandes

ou

Délice au chocolat blanc
Fruit de la passion, notes exotiques



Bistro
BOURDELLE