

Menu de St Valentin

Œuf surprise,
gingembre et cœur d'artichaut

Saumon d'Écosse label rouge cuit à 37 degrés,
cou mignon des Frères Alcala
et St Jacques de Normandie,
asperge et safran

Tartare de magret de canard des Landes,
fumé avec amour par nos soins,
litchi et vinaigrette à l'eau de rose

Homard Breton comme un « bras de Venus »,
épinard et fève de Tonka

Noisette de veau du Pays, raviole de veau aux noisettes,
et marasme des oréades,
mousseline de brocoli et sauce passion

Chocolat de « Bolivie Grand Cru »,
cerises amarena, sorbet aux noyaux de cerises

Poire d'hiver pochée à la bergamote,
moelleux au « nilon de noix » et crémeux au laurier du jardin,
vinaigrette balsamique à l'huile de noix de l'Abbaye de Bevaix

Frs. 195.— par convive
Accompagnement des vins Frs. 85.—