

MENU DE LA SAINT-VALENTIN.

Par Claire BOUGUEN

69.00€ par personne, apéritif inclus

APÉRITIF - à partager en amoureux

PINK LOVER

Crème de framboise, jus Exotique et Champagne

Accompagné de mises en bouches :

Bonbon de noix de Saint-jacques parfumé à la cardamome

Velouté de châtaigne et fine tranche de lard grillé

Choux Maison tout en gourmandise « Carotte/Curry »

Entrées au choix

BAUDROIE de Méditerranée

Une Raviole XXL « Gingembre/Yuzu », bouillon Thaï parfumé

ou

Le « CHAMPIGNON »

Royale aux cèpes, Cromesquis de girolles, Cappuccino de morilles et mousse à la TRUFFE

Plats au choix

LE CANARD vu par « Cupidon »

Butternut croustillante comme une « Cible » et sa « Fléchette » de Magret Rôti ,
quelques mini légumes en embeurrée & jus velouté au fois gras Maison

ou

TURBOT

Le Dos rôti sur sa peau, Gnocchis « Maison » tout en rose parfumés aux épices Sumac,
mousseline de topinambours et crème « Verdé » à *ma façon*.

Dessert

à partager en amoureux

MACARON « By Kenza »

Dans une déclinaison de Chocolat Valrhona « Dulcey », Fève Tonka et Fruits de Maracuja

Le menu spécial St Valentin au tarif de 69.00 € TTC par personne, inclut l'apéritif et le menu complet. (Hors vins, Hors champagne, Hors café)

Carte des vins à partir de 7.50 € TTC pour les verres et 35 € TTC pour les bouteilles. Carte d'alcools digestifs à partir de 8.50 € TTC

Places limitées donc **Réservation obligatoire avec empreinte CB en amont de 50 % du tarif menu.** (Possible par téléphone).

Stationnement facile devant le restaurant et vestiaire à disposition

The background features a collection of stylized pink heart-shaped flowers. Each flower consists of a simple, solid pink heart at the top and a thin, light pink stem extending downwards. The stems vary in height and are scattered across the lower half of the page, creating a delicate and romantic floral pattern.

O² pointus

Restaurant du CNTL