

## **Valentine's Dinner**

**69 €**

**Raspberry love cocktail**



**Home made Duck "Foie gras" with a figs chutney**

**Kintoa ham, rocket salad and French goat's cheese from Chavignol**

**Organic prawns skewer marinated with satay and green salad**

**Marinated Organic salmon in lime with heart of lettuce and aïvar**



**Stir fried scallops, creamy risotto and a light orange sauce**

**Organic sea bass with lime and ginger salt,**

**Farm duck breast Rossini style with Foie gras, Daphin potatoes**

**Medallion of veal, sauteed new potatoes and morel sauce**



**Dark chocolate fondant, Organic black-currant sorbet**

**Raspberry macaroon, custard sauce flavoured with Bourbon vanilla**

**Warmed brioche, honey ice-cream and caramel sauce**

**Victoria pineapple mille feuilles, amber rum cream filling**

## **Diner de la Saint-Valentin**

**69 €**

**Cocktail Raspberry love**



**Foie gras de canard « maison », fleur de sel et confiture de figues**

**Ardoise de jambon Kintoa, roquette et crottin de chavignol**

**Brochettes de crevettes bio marinées au saté et jeunes pousses assaisonnées**

**Saumon bio confit au citron vert, cœur de sucrine et aïvar**



**Noix de Saint-Jacques rôties, jus tranché à l'orange et risotto crémeux**

**Filet de bar bio à la plancha, sel citron gingembre et courgette farcie**

**Magret de canard fermier « Rossini » et pomme Daphin**

**Médallion de veau, pommes grenailles et sauce morilles**



**Moelleux au chocolat noir et son sorbet cassis bio**

**Macaron framboise, crème Anglaise à la vanille Bourbon**

**Brioche façon pain perdu, glace miel et caramel laitier**

**Millefeuille ananas Victoria, crème légère au rhum ambré**