



MENU SPECIAL SAINT-VALENTIN

Thon yellowfin grillé, pickle de raisins, yogourt à la lime, coriandre et safran, réduction de vin rouge

ou

Mousse de foie de canard au Pineau des Charentes, gelée de fraises, amandes rôties

ou

Cheddar Perron 2 ans d'âge croustillant, confit d'oignons rouges au porto, pesto de roquette

ou

Saumon fumé à chaud de notre fumoir, fenouil mariné, émulsion citronnée



Potage du jour ou petite verdure



Filet de porc en croûte d'épices Dukkah, riz basmati, sauce au cari 39.

Ballotine de volaille à la pancetta, chutney de pommes, glace de viande au foie gras 43.

Tartare de saumon, salade fraîche aux agrumes, cornet de frites et notre mayonnaise Castel 45.

Bavette de bœuf, caponata de légumes grillés, purée de céleri-rave 46.

Crevettes poêlées style Général Tao, linguine à l'asiatique 48.

Filet mignon de bœuf grillé, sauce au poivre vert et Madère 52.

Duo de veau, mignon grillé et ris croustillant, sauce moutarde et whisky 54.

Carré d'agneau rôti en fine chapelure moutardée, jus réduit infusé aux herbes,
servi avec pommes de terre à l'inspiration du chef 56.



Crème brûlée surprise

ou

Moelleux au chocolat noir 58%

ou

Backlava aux pommes caramélisées, nougatine aux amandes



Café ou thé

