

CANDLE LIGHT DINNER

Notre menu pour la Saint-Valentin
14 & 15 février à partir de 18:00 heures
3 plats | 39 euros par personne

ENTRÉES

PAILLARD DE DOS DE BŒUF

salade de pois mange-tout et de mangue | graines de coriandre

ou

CRÈME DE SOUPE AU CHOU-FLEUR (VÉGÉTARIEN)

croûtons au curry | Huile de curcuma

ou

SAUMON « TATAKI »

teriyaki | sésame | concombre | gingembre

PLATS PRINCIPAUX

DORADE (RÔTIE SUR LA PEAU)

risotto d'orge perlé à la carotte et au gingembre | velouté de babeurre | huile de persil

ou

RISOTTO À LA BETTERAVE ROUGE (VÉGÉTARIEN)

raifort | graines de tournesol

ou

STEAK DE VEAU

jus au porto et aux pruneaux | navets « Teltower » | gratin de pommes de terre

DESSERT

CHEESECAKE « SAN SEBASTIAN » (VÉGÉTARIEN)

coulis de mûres | baies fraîches | crumble

