



M E N U D E

S a i n t - V a l e n t i n

Mise en bouche

Entrée

*Duo de gravlax de truite de mer fumée à la sciure de cerisier ,
dominos de foie gras maison sur pain d'épices et son mesclun*

Plat

*Pintade label rouge fermière à la Périgourdine sur fond
forestier, purée de patates douces au beurre salé*

ou

*Papillote de dos de cabillaud au citron vert et poivre du Kef,
polenta sur bisque de homard*

Fromage

Faisselle de la fermière à la crème ou au coulis de fruits frais

ou

Fromages secs affinés dans nos caves

Dessert

Composition gourmande de Vivie

Prix : 49 € par personne

