

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 :

Duo de Saumon Gravlax « Rose » et scampis à la citronnelle.

Entrées au choix

NOIX DE SAINT JACQUES

Rôties à l'Unilatéral et parfumées à l'orange Sanguine, crémeux de butternut et mousse fine de cresson

ou

BALLADE DANS LE SOUS-BOIS

Cèpes rôtis à l'huile de noisette torréfiée sur un pain Ciabatta façon « Pain Perdu », velouté de topinambour et duxelles de trompettes de la mort.

Plats au choix

LA TERRE

Veau Confit et Mariné à l'ail des Ours sur un Crumble parfumé « Cognac », Jus réduit à la Sauge, et Pommes Duchesse Maison « Amandine et Chioggia ».

ou

LA MER

Médaille de Lotte pochée en soupe de poisson Safrané, écrasé de pommes de terre et Espuma de rouille Marseillaise, Voile cristallin de Roche.

Dessert

Cœur Chocolat de Cupidon

Génoise gourmande et Croquant de Cacao, le Litchi en déclinaison.

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 series of stylized flowers. Each flower consists of a thin, vertical stem and a solid red heart-shaped bloom. The stems vary in height and are scattered across the lower half of the page. The hearts are also of various sizes, creating a sense of depth and movement. The overall aesthetic is clean and romantic, matching the pink color scheme.

O²pointus

Restaurant du CNTL

04 91 33 81 40