

MENU ST VALENTIN

- mercredi 14 février -

Princess Elizabeth



- AMUSES BOUCHE -

Tartelette de boudin noir aux pommes
Cracker de sésame, mousse de jambon
Tartare de moules & sa chips

- ENTRÉE -

Tataki de thon rouge, travail autour de la betterave

-OU-

Focaccia tomates olives, pesto de roquette & pistache, espuma mozzarella

- TROU NORMAND -

Litchi, rose & vodka

- PLAT -

Saint-Pierre sauvage, risotto croustillant de lentilles corail,
Salade de mâche, beurre blanc safrané.

-OU-

Galette d'épaule d'agneau en viennoise de cacahuètes caviar d'aubergines & céleri,
pommes de terre rôties & jus corsé.

- FROMAGES -

Trilogie de fromages de la ferme du Pont des Loups

- PRÉ DESSERT -

Fraicheur acidulée et mentholée
(crèmeux citron vert, meringue menthe, gel et chips de citron vert)

- DESSERT -

Cœur gourmand à partager
(Biscuit moelleux chocolat, cœur caramel fleur de sel, mousse vanille de Madagascar, croustillant noisette)

85 € par personne - (Hors boissons)

menu disponible uniquement le soir,

** et uniquement sur réservation, acompte de 50€ / personne demandé **

renseignements et réservations : 07 82 63 99 09



Princess Elizabeth
RESTAURANT - TEAROOM