

MENU DE LA ST VALENTIN

Trilogie de mises en bouche:

*verrine de tartare de St Jacques à la mangue,
macaron de saumon gravelax et fromage frais aux fines herbes,
tataki de thon mariné à la sauce soja et graines de sésame*

Pressé de joue de bœuf confite au foie gras et compotée d'oignons au cumin

**Pavé de quasi de veau en cuisson basse température,
jus échalotes et vinaigre de xérès
Morille farcie et embrassade de légumes d'Antan**

Gourmandise exotique

bicuit amande, compotée ananas, croustillant passion, mousse vanille

45 euros/personne

PLATEAU DE FRUITS DE MER

*6 Huîtres n°3 Marennes d'Oléron, 6 Huîtres n°3 Ostra Régale, 8 crevettes,
12 bulots, 4 langoustines, 4 pinces de crabes, 160g de crevettes grises
Beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote et aïoli maison*

58 euros/2 personnes

Sur commande uniquement - quantités limitées

A emporter 10h-12h les 13 et 14 février 2021 (adaptés aux mesures gouvernementales)

Protocole de remise à température fournit

Relais St Hubert

04 76 65 00 36