

Menu Saint Valentin

Dîner du 14 février 2025

COCKTAIL MAISON
amuses bouche

LA LANGOUSTINE BRETONNE
rôtie au kamado
aux senteurs de bois de fenouil
Émulsion coco et citron vert

LA SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES
en deux déclinaisons
- en quenelle, châtaigne et caviar d'aquitaine
- en demi-deuil de magret de canard fumé IGP

ENTRACTE GLACÉE
la cuisine, est comme l'amour, une affaire de patience et de temps
« Jean Pierre Szymaniak »

LE FILET DE PINTADE FERMIÈRE
en croûte de noix
endive et mille-feuille de pommes de terre au diamant noir

MOUSSE DE FROMAGE FRAIS TRUFFÉE
carmine et noisettes

DOUCEUR DES VALENTINS
au doux parfum de rose

Mignardises et Chocolat

96 €
Hors
BOISSONS

138 €
AVEC ACCORD
METS ET VINS

LA
Ros-ta
RESTAURANT

