

Les Rendez-vous du Castel Marie-Louise

Qui dit 14 février, dit Saint-Valentin et pour ce jour pas tout à fait comme les autres, nous vous avons mitonné un peu... beaucoup... passionnément... à la folie... un repas autour de produits d'exception. Bonne dégustation.

Eric Mignard

Dîner de la Saint-Valentin Le jeudi 14 février 2019

POUR MADAME

Agitation des papilles pour un Apéritif

Tartine de seigle, Asperge verte de Mallemort, sabayon à l'orange, œuf de caille

Langoustines pochées, gelée de pomme verte, granité de fenouil sauvage citron vert

Raviole de foie gras au beurre de truffe, Lard de cochon noir

Crèmeux d'araignée de mer, lentille corail, chantilly coco, bar aux algues fraîches du Croisic

Plateau de fromages de la région

Ganache caramel, fruits secs caramélisés, Gelée de Rhum ambré, fruits exotique
Glace à la vanille de Madagascar

Gourmandises

POUR MONSIEUR

Agitation des papilles pour un Apéritif

Claire de Jade, algues fraîches du Croisic, navet Daikon au vinaigre de riz, « coques pêche à pied »

St Jacques saisi à la plancha, gingembre, ciboulette, biscuit au caviar de harengs

Raviole de foie gras au beurre de truffe, Lard de cochon noir

Joue de bœuf confite à la Royal, Chou de Pontoise et Txistorra

Plateau de fromages de la région

Ganache caramel, fruits secs caramélisés, Gelée de Rhum ambré, fruits exotique
Glace à la vanille de Madagascar

Gourmandises

110€ par personne hors boissons



Réservations au 02 40 11 48 38



Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.