



Menu

Saint-Valentin

45 €/pers.

Mise en bouche

Panna cotta de homard, brunoise de mangue et coriandre

Pressé de joue de bœuf, cœur de foie gras,
julienne de Granny Smith, coulis de betterave et chantilly de raifort

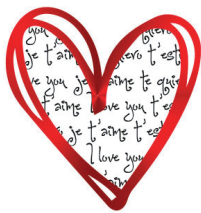
ou

Raviole de St Jacques et langoustines,
bouillon de carcasses et son méli-mélo de julienne de légumes d'hiver au curry

Roulade de filet de saumon, riz safrané au parmesan,
fumet de coques, fine mousseline de brocolis, sommités crues et cuites

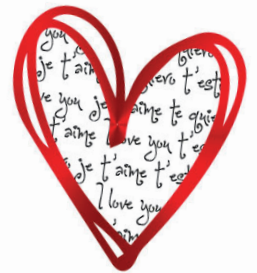
ou

Caille moelleuse désossée, farce fine aux champignons,
velouté de cèpes, pomme paillason et carottes fondantes



Trio gourmand de la St Valentin :

- Cœur framboise passion
- Tartelette au chocolat gianduja
- Sorbet maison à la menthe fraîche



Le Gabarier

RESTAURANT - BAR - TRAITEUR