



BEL AMI

Hôtel - Restaurant



Dîner de la Saint-Valentin

Vendredi 14 février

Cube de foie gras, verre de vin blanc moelleux
Côtes-de-Gascogne « Saint-Luc »



Risotto de Saint-Jacques, éclats de topinambours rôtis et écume de champagne

Ou

Oursins, espuma au safran et émulsion de coriandre



Magret de canard cuit basse température,
polenta crémeuse au thym et jus corsé à l'ail confit

Ou

Bar sauvage rôti au poivre du Timut, citron caviar, panais et sauce Noilly Prat



Romance fruitée : Mousse à l'orange sanguine, insert litchi, biscuit à l'eau de rose,
brisures de biscuits roses de Reims et sorbet framboise

Ou

Plaisir chocolaté : Mousse chocolat noir, croustillant de pailleté chocolat au lait,
dacquoise chocolat blanc et sorbet mangue

Réservation au 02 32 36 36 30 - 80€/personne, hors boissons