MENU Saint-Valentin

Dîner du Samedi 14 février 2026

Mise en bouche

Tartare de saumon à la japonaise

Entrée

Foie gras parfumé rhum-vanille, chutney de mangue, pain d'épice toasté

Raviole végétale de céleri farcie à la chair de crabe, crème d'agrumes

Plat

Saint-Jacques lardées en brochette, crème safranée d'Ardèche

Quasi de Veau, cuit basse température, réduction vin rouge

Fromage

Plateau de fromages

Faisselle à la crème

Dessert

Chou craquelin, mousse citron-gingembre, crème chocolat blanc, sablé breton brunoise de kiwi vanillée

HÔTEL Azalées RESTAURANT

Mise en Bouche - Entrée - Plat - Dessert **44 €**
Mise en bouche - Entrée - Plat - Fromage -Dessert **48 €**

Tarif TTC Service compris (Hors boissons)