

Menu St Valentin à la Table du Mas des Ecureuils

52 € par personne



Dîner Mercredi 14 Février 2024

Nous proposons une cuisine raffinée et élaborée selon les normes du label Maître Restaurateur avec des produits frais dont nous connaissons l'origine et de préférence locale.



Mise en bouche

Velouté crémeux

Entrée à choisir

Foie gras de canard (*France*) cuit maison,
Son chutney de mangue et sa brioche toastée
ou
Carpaccio de dorade, mandarine
et huile infusée aux herbes de Provence

Plat en duo Terre - Mer à partager pour 2 personnes

Souris d'agneau à la provençale,
écrasé de pomme de terre
longue cuisson basse température
et
Tentacule de poulpe,
Duo de fenouil et son jus réduit à la mandarine

Dessert

Ile flottante aux pralines roses, caramel au gingembre

Sur réservation - Arrivée souhaitée de 19h15 à 20h30

Demandez notre Carte des apéritifs et vins sélectionnés ♥

Vous pouvez nous demander la liste des allergènes, disponible au bar