

Saint Valentin à la Brasserie d'Eole

14-15 et 16 février

*Offrez-vous une parenthèse gourmande
dans un cadre enchanteur!*

MISE EN BOUCHE

Chou-fleur | Crème brûlée | Vanille | Raifort | Chocolat Blanc

ENTRÉE

Poireaux Texturés | Ecrevisses | Emulsion de Poisson Fumé

ou

Bœuf en Gravelax | Wok de Légumes Croquants aux Sésames | Krupuk à l'Encre de Seiche

PLAT

Médailon de Veau Basse Température | Petit pois | Morilles | Pommes Fondantes

ou

Pêche du jour en Arlequin | Aioli | Rouille maison | Bouillon façon Bouillabaisse

DESSERT

Biscuit Framboise | Mousse Chocolat Blanc | Coulis Framboise | Feuilleton Croustillant au chocolat blanc | Crèmeux vanille | Fruits frais

ou

Crèmeux chocolat | Brownie | Crème Vanille | Comme une Truffe | Tuile Croustillante
Chocolat

*Fromage en place du dessert (+8€) ou en plus (+15€)

55 EUROS HORS BOISSON

Réservez sans tarder!



*Adaptation possible en cas d'intolérance alimentaire