



Le Mont-à-Gourmet vous propose son Menu Saint-Valentin du mercredi 13 février au dimanche 17 février 2019 !

Mises en bouche

En introduction...

Skrei de Bretagne en ceviche...

Avocat/Mangue acidulée/Emulsion Brandade

Saint-Jacques de Dieppe...

Oseille/Pomme de terre/Holstein

Croque Caviar « Oscière russe »

Pied de porc/Crème d'Isigny/Ciboulette

Ris de veau...

Céleri rave/Truffe Melanosporum/Parmesan

Canard de la Sauvenière aux épices

Topinambour/Choux farcis/Ponzu

Chariots de fromages...

Clin d'œil de notre magnifique terroir... (suppl. de 10euros)

Ananas et Yuzu

Raviolo d'Ananas/Mousse Yuzu/Ecume lait-combava

Finger Chocolat

Dentelle cacao/Ganache Tanariva-café Ervka

80 euros par personne TVAC

La sélection des vins, 40 euros par personne TVAC

La sélection sans alcool 26 euros par personne TVAC

La sélection des vins est servie à discrétion, non à volonté

Ce menu sera imposé dans son intégralité, en soirée, le Jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16.



Le Mont-à-Gourmet vous propose son Menu Saint-Valentin du mercredi 13 février au dimanche 17 février 2019 !

Mises en bouche

En introduction...

Skrei de Bretagne en ceviche...

Avocat/Mangue acidulée/Emulsion Brandade

Saint-Jacques de Dieppe...

Oseille/Pomme de terre/Holstein

Croque Caviar « Oscière russe »

Pied de porc/Crème d'Isigny/Ciboulette

Ris de veau...

Céleri rave/Truffe Melanosporum/Parmesan

Canard de la Sauvenière aux épices

Topinambour/Choux farcis/Ponzu

Chariots de fromages...

Clin d'œil de notre magnifique terroir... (suppl. de 10euros)

Ananas et Yuzu

Raviolo d'Ananas/Mousse Yuzu/Écume lait-combava

Finger Chocolat

Dentelle cacao/Ganache Tanariva-café Ervka

Composition et prix des différentes étapes de notre Menu Saint Valentin, pour :

Mercredi midi et soir / Jeudi midi / Vendredi midi / Samedi Midi/Dimanche midi

3 étapes 42€ : skrei/canard/dessert - Sélection vins 22€ - sans alcool 14€

4 étapes 50€ : skrei/st-jacques/canard/dessert - Sélection vins 26€ - sans alcool 18€

5 étapes 60€ : skrei/st-jacques/croque caviar/canard/dessert - Sélection vins 30€ - sans alcool 24€

6 étapes 70€ : skrei/st-jacques/croque caviar/ris de veau/Canard/ dessert

Sélection vins 36€ sans alcool 26€

Menu complet (7 étapes) 80€ Sélection vin 40€ sans alcool 26€

La sélection des vins est servie à discrétion, non à volonté

Ce menu sera imposé dans son intégralité, en soirée, le Jeudi 14, vendredi 15 et samedi 16.