MENU Saint-Valentin*

44€
TTC/personne
Hors boisson

Amuse-bouche

Entrée

Gravlax de Saumon façon tataki, salade Thaï à la vinaigrette gingembre, sésame et arachide

ou

Ris de veau à la châtaigne et aux pleurotes, feuilletage croustillant, sauce vanille

Plat

Poêlée de grosses crevettes sauvages à l'orange et badiane, rösti de patate douce au gingembre

ou

Filet mignon de porc rôti en sucré-salé, riz rouge à l'ananas, et banane frécinette caramélisées

Dessert

Demi Sphère chocolat, Crémeux au chocolat Dulcey et framboises fraîches

ou

Cheesecake léger au citron vert, coulis de mangues

Assiette de fromages AOP et salade aux noix (8,50€ en supplément)

8€
La coupe des amoureux

Accords mets & vins* - Verre de 12cl

Verre à 8€ TTC / forfait 3 verres à 24€ TTC par personne

Pour l'entrée : St Veran Terres Secrètes Grande Réserve 2022 **ou** Menetou Salon Blanc Guy Saget 2021

Pour le plat : Montagny 1er cru Montcuchot 2017 **ou** Pessac Leognan Lagrave Martillac 2019

Pour le dessert : Malvoisie les 3 Lézards 2022 **ou** Vacqueyras Château des Hautes Ribes 2020

Réservez votre table au 02 55 40 10 10

*Offres « Menu » et « Accords mets & vins » valables midi et soir du 14/02/2024 au 18/02/2024 sur réservation et suivant disponibilités. Service assuré de 12h à 14h & de 19h à 22h. Menu payable à la réservation, non remboursable. Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

WESTOTEL ★★★★
PORNIC - CÔTE DE JADE