

Célébrez la

SAINT VALENTIN

Au Captain's Library

65€/par adulte*

Entrées

- ▶ Planche à partager en amoureux avec pink houmous & tartare de saumon aux sésames rouges et soja, caviar d'aubergines au yuzu, blinis et toasts

ou

- ▶ Foie-gras de canard, chutney de mangue & fruits rouges, brioche tête, roquette et vinaigrette aux agrumes

Plats

- ▶ Suprême de poulet fermier au curry breton & lait de coco, poêlée de mini légumes de saison, pommes de terre gratinées au four

ou

- ▶ Dos de cabillaud à la crème de chorizo, risotto aux algues wakamé, poêlée de mini légumes de saison

Desserts

- ▶ Fondant au chocolat et son cœur coulant aux fruits rouges, crème Anglaise

ou

- ▶ Thé gourmand avec son tiramisu au café, panacotta fruits de la passion, brochettes de fruits frais, mini choux à la crème

**L'eau, le café et un verre de vin par personne sont compris dans l'offre*



Celebrate

VALENTINE'S DAY

at the Captain's Library

65€/per adult*

Starters

- ▶ A platter for lovers to share with pink hummus & salmon tartar with red sesame and soy, aubergine caviar with yuzu, blinis and toast

or

- ▶ Duck foie gras, mango & red fruit chutney, bun, rocket and citrus vinaigrette

Dishes

- ▶ Farmhouse chicken breast with curry & coconut milk, seasonal mini vegetables pan, baked & roasted potatoes

or

- ▶ Cod fish filet with chorizo cream, risotto with wakame seaweed, seasonal mini vegetables pan

Desserts

- ▶ Chocolate cake with a red fruit fondant heart and custard sauce

or

- ▶ Gourmet tea with coffee tiramisu, passion fruit panacotta, skewers of fresh fruit, mini cream puffs

**Water, coffee and a glass of wine per person are included*

