



Le Daroles
restaurant - café - brasserie

MENU SAINT VALENTIN

Beurre de truffes et pain grillé à partager

Tourteau Breton en deux façons, la chair parfumée au basilic,
la bisque en cappuccino au gingembre, mouillettes au beurre d'algues

OU

Brouillade d'œufs agroforestiers aux truffes noires d'hiver,
papada, jeunes pousses

Noix de coquilles Saint Jacques en croûte de beurre noisette,
choux fleur cuit et cru, vinaigrette au jus de betterave et citron vert

OU

Joues de bœuf au madiran, royale de foie gras, coriandre fraîche,
légumes du jardin, jus de bœuf

Yaourt crémeux citronné, confiture d'olives noire, citron confit,
meringue craquante, sorbet basilic

OU

Souvenirs d'enfance, croustillant au carambar,
cacahuètes caramélisés, glace cacahuètes

Menu à 39€ par personne
Le 14 Février au soir