

Menu de la Saint Valentin



Entrée, Plat et Dessert **50 €**

Votre cocktail

8 €

(Pétillant, Coulis de Fruits Rouges)

Brouillade d'œufs aux Perles de Saumon



Langoustines et Saint Jacques Rôties,
Fondue de Poireaux, Jus de Langoustines

Ou

Foie Gras de Canard Cuit au Sel, Confit d'Oignons Rouges



Persillade d'Agneau en Feuilleté,
Pressé de Pommes de Terre aux Pleurotes

Ou

Médailon de Lotte, Cuisson « Basse Température »,
Flan de Potimarron, Quenelle de Brocolis, Beurre de Vanille



« Cœur d'Amour à Partager »
*Ganache Montée aux Pralines Roses, Crème Citron,
Compotée de Fruits Rouges, Sablé Croustillant*

Conseil du Sommelier

Vin Blanc :

Vin Rouge : « Amourette », Domaine des Prés Lasses, Boris Feigel