



MENU

SAINT VALENTIN

MISE EN BOUCHE

SOUPE DE CHAMPAGNE

Cappuccino de crustacés au piment d'espelette

ENTRÉES

St Jacques fraîches

Sur fondue de poireaux, crème de pistou,
poudre de pignons torréfiés

Ou

Foie gras de canard maison

Avec son Pain brioché toasté,
Compotée d'oignons et figues rôties

PLATS

Dos de bar sauvage rôti

Déclinaison gourmande de panais

Ou

Filet de boeuf

Sauce forestière
Gratin Daupinois et poêlée de Chanterelle

DESSERT

Poire au vin

Crème mascaprone vanillée

Ou

Moelleux chocolat

coeur surprise

