



Menu

SAINT-VALENTIN

MISE EN BOUCHE



ENTRÉES FROIDES

Gambas grillé et sa salade de crabe à la mangue sauce homardine

OU

Médaille de magret de canard farci au foie gras et sa salade
croquante aux fruits secs

ENTRÉES CHAUDES

Croquant de suprême de volaille à la sauce cacahouète

OU

Noix de Saint Jacques sur son coulis de patate douce et poireaux à la
crème

PLAT

Pavé de bœuf rossini (escalope de foie gras) jus de veau au porto
légumes braisés et pommes dauphines

OU

Filet de cabillaud gratiné au parmesan coulis de poivron rouge et son
risotto aux petits légumes

DESSERT

Cœur glacé de la Saint Valentin



60€ PAR PERSONNE

13,14,15 et 16 février

