



Menu Saint-Valentin

ENTRÉE

Foie gras de Canard à l'extrait de Rose et pistaches torrefiées, chutney de poire

Saint jacques snackées, fondue de poireaux à l'estragon et éclats de noisettes, émulsion au crémant

PLAT

Filet de bar, risotto au citron confit, beurre blanc passion et herbes fraîches, sommités de brocolis

Suprême de volaille fermière farcie aux morilles, pommes darphin, cébettes et mini légumes, jus court au vin jaune

DESSERT

La Valentine : Biscuit moelleux aux pralines roses, croustillant choco blanc, confit fruits rouges, mousse litchi 7,90€

Le Ferrero rocher revisité : Biscuit vanille, croustillant praliné, crémeux choco praliné avec noisettes entières torréfiées, bavaroise chocolat et glaçage rocher 7,90€

*SUPPLÉMENT FROMAGES 5€

Brick de fromages, mesclun de salade et noix

12,13, 14 février de 19h à 21h

Formule entrée/ plat/ dessert : 39 €

Formule entrée/ plat/ dessert (en accord mets et vin) : 50€



Carte à emporter 12, 13, 14 février

Clôture des ventes à emporter le 7 février

Foie gras de Canard à l'extrait de Rose et pistaches torrefiées, chutney de poire 12,90€

Saint jacques snackées, fondue de poireaux à l'estragon et éclats de noisettes, émulsion au crémant 13,90€

Filet de bar, risotto au citron confit, beurre blanc passion et herbes fraiches, sommités de brocolis 18,90€

Suprême de volaille fermière farcie aux morilles, pommes darphin, cébettes et mini légumes, jus court au vin jaune 18,90 €

La Valentine : Biscuit moelleux aux pralines roses, croustillant choco blanc, confit fruits rouges, mousse litchi

Le Ferrero rocher revisité : Biscuit vanille, croustillant praliné, crémeux choco praliné avec noisettes entières torréfiées, bavaroise chocolat et glaçage rocher

Bricks de fromages, mesclun de salade et noix 5€