



Menu Saint-Valentin

ENTRÉE

*Foie gras de Canard à l'extrait de Rose et pistaches
torréfiées, 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*

Cloture des ventes à emporter le 7 février

*Foie gras de Canard à l'extrait de Rose et pistaches
torréfiées, 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 fraîches, sommités de brocolis 18,90€*

*Suprême de volaille fermière farçie 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€