MENU DE LA ST – VALENTIN à 44,90€

(Servi uniquement le Mercredi 14 Février au Soir)

Mise en bouche

*****

ENTRÉES

Duo de foie gras de canard en chaud- froid
« vanille- chocolat »

Ou

Cassolette de St-Jacques et Langoustines
en crumble au vieux Comté

PLATS

Pavé d'Omble Chevalier sauce au Champagne
et morilles, spaghettis à l'encre de seiche

Ou

Suprême de poulet fermier Label rouge, sauce Hollandaise
aux écrevisses, riz Camarguais et mini- légumes.

Ou

Supplément + 6€

Cœur de ris de veau, sauce Carbonara Truffée
à la Guanciale et Conchiglioni

DESSERTS

Cœur Bavaroise Framboise/ Fraise Tagada
Et glace Barbe à Papa.

Ou

Tartelette chocolat Feuillantine et Feuille d'or
glace Stracciatella.