



Nos propositions pour la ST Valentin 2024

NOS ENTREES FROIDES: (La pièce)

Artichaut norvégien 6,50€

Pamplemousse cocktail 4,80€

Coquille de saumon frais 6,50€

Saumon fumée et gambas accompagné de ses perles marines 9,50€

Foie gras maison présenté sur plat avec sa brioche 9,50€

Terrine de lotte et sa macédoine présenté sur plat 7,50€

NOS ENTRÉES CHAUDES: (la pièce)

Coquille St-Jacques 8,50€

Feuilleté de saumon à l'oseille 5,00€

Bouchée à la reine 4,50€

Feuilleté au jambon, béchamel, comté 4,00€

Bouchée au ris de veau 6,50€

Crêpe jambon comté 3,50€

NOS PLATS:(la part)

Suprême de pintade sauce forestière 8,50€

Noix de veau aux girolles 8,80€

Filet de canard au parfum de framboises 10,50€

Filet de cabillaud sauce champagne 9,50€

Filet de sole sauce diéppoise 9,50€

NOS LEGUMES:(la part 4,00€)

Gratin dauphinois

Risotto

Pommes dauphines

Épinard à la crème

Poêlée de légumes

Aubergine à la tomate

NOS DESSERTS:(la pièce 3,50€)

Cœur mousseline vanille et fraise

Cœur mousseline au chocolat

Délice au Pomme rouge d'amour

Crème brûlée

Verrine tiramisu et fruits rouges

Macaron aux noisettes

NOTRE MENU A 27,00€ (avec la surprise pour le dessert)

Toast des amoureux:2/pers

Foie gras maison et son chutney de figues

ou

Saumon fumée et gambas accompagné de ses perles marines

Filet de canard au parfum de framboises

ou

Filet de sole sauce diéppoise

Gratin dauphinois et poêlée de légumes

Dessert à choisir dans la liste

Merci de commander 48 heures à l'avance au 04 70 05 06 17