



MENU

SAINT-VALENTIN

2019

MENU ÉLABORÉ AVEC
DES PRODUITS DE SAISON



Salade de mâche, pomelos et crevettes
chips de betterave, sauce curry et yaourt

ou

Velouté de butternut escalope de foie gras poêlé,
copeaux de parmesan et huile de truffe



Pavé de veau, compoté de poireaux et carottes confites,
purée de pommes de terre au beurre salé, sauce aux cèpes

ou

Filet de daurade poêlé, beurre blanc au Sauterne,
crumble de légumes d'hiver au parmesan



Tarte fine pommes, poires et noisettes, glace à la cannelle

ou

Moelleux au chocolat,
glace pistache et crème Anglaise vanillée



35,00

Menu simple - Hors boisson

49,00

Menu & bouteille Nicolas Feuillatte Rosé 20cl

55,00

Menu, coupe de champagne Nicolas Feuillatte Rosé 20cl
Deux verres de vin en accord avec les mets
Demi eau minérale, café ou thé