



## MENU DE LA SAINT VALENTIN

Menu servi le 14 Février au soir

Réservations au 04 37 45 45 45

### Terrine de Foie Gras de Canard

Brioche Maison, Chutney « Exotique »

Ou

### Salade d'Artichaut et Haricots Verts

Vieux Parmesan et Copeaux de Pata Negra

Ou

### Thon Rouge Façon "Tataki"

Crèmeux d'Avocats au Wasabi, Gingembre Confit

Ou

### Dos de Saumon Bömlo « Mi-Cuit-Fondant »

Asperges Vertes, Citron Vert et Gingembre



### Cœur de Skrei « Rôti-Confit »

Légumes Racines, Ecume d'Huître

Ou

### Filet de Maigre Rôti

Risotto Crèmeux, Sauce Crustacés

Ou

### Suprême de Volaille Fermière

### Farci à la Truffe et au Foie Gras de Canard

Sauce Fleurette, Riz Basmati

Ou

### Cœur de Filet de Bœuf "Rossini"

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée

Crêpes Vonnassiennes, Confit d'Oignons Rouges



### Traditionnelles Crêpes Suzette

Beurre d'Orange au Grand Marnier

Ou

### Fondant au Chocolat Noir Valrhona

Sorbet Fromage Blanc, Tuile au Grué de Cacao

Ou

### Minestrone de Fruits Frais

Sorbet Mangue, Madeleine Tiède au Miel

Ou

### Vacherin Minute Façon "Mont Blanc"

Crème de Marrons, Glace Vanille, Chantilly Maison, Sauce Chocolat

Entrée / Plat / Dessert

57 €

Prix net, service compris