



*Jeu*di 14 Février

MENU DE LA SAINT VALENTIN

60,00€ par convive

Royale de Fond d'Artichaut, Crème de Homard, Salade de Homard,
Roquette et Frisée à l'Huile d'Olive Vierge Citrino

Ou

Gâteau de Foie Gras Sauce Suprême au Vin Jaune,
Petit Gnocchis de Pommes de Terre et Sot-l'y-laisse de Volaille Fermière

Risotto de Cèpes Lié au Parmesan, Poêlée de Grosses Gambas,
Jus Brun de Volaille et Ecume de Roquette

Ou

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Jus au Thym Frais, Dragée d'Ail doux,
Bonbon de Tomates Confites, Pomme Amandine Farcie aux Champignons

Cromesquis de Camembert Fermier, Bouquet de Salade de Saison à l'Huile de Noisettes

Cœur Chocolat Noir aux Griottes Confites et Coulis de Griottes



Produits « *Faits Maison* »
Menu -12 ans : 23.00€

