

MENU SAINT-VALENTIN

Cocktail au champagne et ses feuilletés

La Mise en Bouche

Millefeuille de Magret et foie gras de canard

Gelée framboises et sa vinaigrette

Chutney framboises Cranberries

Duo de Saint Jacques et Saint Pierre

Sauce champagne, pressé de pommes de terre

Pause digestive

Filet de Bœuf—origine France—poêlé

Jus truffé

Poêlée de potimarrons et châtaignes

Fromages de nos Provinces

Tentations, Gourmandises et douceurs...

L'Aphrodisiaque chocolat blanc ananas gingembre

Menu complet : 77 euros

Menu plus léger : entrée + choix entre poisson ou viande+fromage+dessert : 62.00 euros

Cocktail au champagne inclus dans les 2 offres —Prix net—service compris