

MENU SAINT VALENTIN

Mise en Bouche :

Petite Cassolette au Foie Gras, façon crème brûlée,

Tuile au pain d'épices maison.

Flan de Cresson chaud & sa poêlée de Cuisses de
Grenouilles cuisinée au Riesling.

Douceur Glacée à la Cerise

Pintade Farcie aux Morilles, sauce au Jasnières.

Ou

Brochette de filets Rougets, sole, Gambas au citron vert.

Garniture : Risotto & légumes d'hiver.

Brie de Meaux rôti , Bouquet de Mesclun .

Tarte tatin à l'Ananas Victoria , parfumé à la Vanille fraîche ,
Glace aux Noix de Pécan.

*Prix du Menu 32 € hors boissons (servi du 14 février au 17 février 2019)
réservations tél : 02.43.93.40.03.*