



MENUS SAINT VALENTIN

Menu à 26,95 euros (à emporter ou à livrer)

Assortiment d'amuse-bouches

Terrine de Saint-Jacques et de baie de St Brieux,
gambas et sa crème légère aux fines herbes

Ballotine de chapon farcie aux noix et vieux comté

Menu à 31,90 euros (à emporter ou à livrer)

Assortiment d'amuse-bouches

Foie gras de canard du sud ouest, pain d'épices et
compote ananas-mangues en superposition

Ou

Croûte Forestière (Morilles, Paris, Girolles, Cèpes...)

Dos de Skrei des îles de Lofoten en croûte de Comté aux
effluves de vin jaune

Ou

Filet de boeuf confit d'échalotes dans son jus

Garniture unique: Timbale de choux rouges aux lard fumé, Millefeuille de carotte et coriandre frais et sa
Brochette de légumes anciens

Dessert de notre Chef Cyril

Coeur Passionné,

Dacquoise amande, Mousse chocolat blanc framboise et sa génoise pistache

Ou

Doux Coeur,

Croustillant feuilletée, Mousse chocolat blanc, Mousse chocolat au lait, Mousse chocolat noir

La livraison est offerte pour toute commande passée avant le 7 février