

# Menu Spécial Saint-Valentin

1 4 F É V R I E R  
2 0 2 3

---

♥

## Mise en bouche

Verrine de velouté de cèpes  
et  
Mille-feuilles de foie gras sur sa  
compotée de pamplemousse

## Entrée

Tartare de St Jacques, Crème de pois  
parfumée à la menthe  
ou  
Foie gras, Brioche tiède et Compotée de  
figes

## Plat

Filet de Bœuf Rossini,  
Effeillé de pomme de terre aux  
trompettes de la mort, Asperges  
ou  
Pavé d'omble chevalier,  
Bisque de homard,  
Parmentier de légumes, Asperges

## Dessert

Macaron fraise et Crème légère

40€ Hors boissons

*Prix nets service compris*

*Carte des allergènes sur demande*

*La composition et / ou la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du chef*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération*

