

# Menu Saint valentin

A emporter

A 35 euros

*Amuse bouche (4/pers)*



*Bouchée à la reine*

*(Ris de veau, quenelles de volaille, champignons)*

*Ou*

*Croustade de Saint-Jacques et gambas au pistil de safran*

*Ou*

*Foie gras de canard au vin jaune*

*(Origine France)*

*Compote d'oignons au trousseau*



*Duo de truite et crevettes, dieppoise*

*Risotto aux petits légumes*

*(Pisciculture Beuque)*

*Ou*

*Tournedos de bœuf rôti au vin jaune*

*(Origine France charolais)*

*Ecrasée de pomme de terre aux morilles*

*A l'huile de noisette*



*Délice aux trois chocolats croustillant praliné*

*Sauce caramel*

*Ou*

*Délice aux framboises au chocolat blanc*

*Coulis de fruits rouge*

*Petits fours*