

Menu Saint valentin

44 .00 euros



Apéritif des Amoureux
(Crémant, Macvin, raisins)



Velouté Dubarry



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



Duos 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



Nougat glacé au miel
Coulis de fruits rouges

Ou

Délice aux framboises au chocolat blanc

Petits fours

