



Saint Valentin

Suggestion de notre chef

Cocktail 8 pièces

À partager

Deux moelleux saumon fumé, aneth

Deux verrines

petits pois, menthe, crème fouettée et piment d'Espelette

Deux cookies

chorizo, parmesan et noisettes

10,70€

Deux petits verres

Confit de bœuf en gelée

Dessert

Crème chocolat, crumble	3,00€
Mirliton	2,90€
Tarte pomme, poire et amandes	3,10€
Assortiment de 3 mignardises	3,20€

Fruit, chocolat, macarons

ENTREE

Opéra de foie gras, canard confit, croquant pistache & noisette	8,10€
Feuilleté de veau, petits légumes et champignons	6,30€
Nonette aux deux saumons	5,60€
Foie gras de canard maison, confiture d'oignons	7,90€
Cassolette de St Jacques et écrevisses, fondue d'endives et jambon de Bayonne	9,80€


POISSON

Filet de sandre au Gewurstraminer	8,90€
Filet de St Pierre aux coquillages	9,80€

VIANDE

Filet de canette aux pommes et Calvados	7,40€
Caille désossée farcie au foie gras	8,90€
Tende de tranche de chevreuil, jus léger aux airelles	9,50€

LEGUMES



Riz sauvage aux petits légumes	2,90€
Pomme Anna aux trompettes	1,40€
Petits légumes de saison : céleri, carottes, champignons, pleurotes, fèves	3,30€
Flan de courgettes	1,40€