

MENU SAINT-VALENTIN

2017



APÉRITIF : COUPE DE CHAMPAGNE
AMUSE-BOUCHE



DUO DE FOIE GRAS À LA TRUFFE ET PAIN D'ÉPICES
À PARTAGER



DOS DE BAR AU SAFRAN, LÉGUMES DE SAISON POUR ELLE
MAGRET DE CANARD AUX MORILLES ET MINI LÉGUMES FARCIS POUR LUI
OU L'INVERSE



DUO DE CHOCOLAT, DOUCEUR DE ROSE



TARIF : 49,50 €/ PERS HORS VINS
RÉSERVATION AU 03 81 98 45 71

