



Menu St. Valentin 60€

Amuse Bouche
Capuccino aux Bêtraves rouges –Pignons de Pais
Nems au Canard Confit et Légumes

Entrée

Cocktail de Homard et Gambas
Asperges vert-Œuf de Cailles
Sauce Mousseline et Mangue
Ou

Carpaccio de Bœuf charolais et ses Copeaux de Foie Gras Maison
parfumé au Huile de Noisette Roquette et vieux Parmaggio

Sorbet aux Fraises

Plat

Tournedos de Filet de Bœuf Simenthaler
Flan aux Potirons Trufflé-Gratin Maison
Réduction de vin rouge aux échalottes

Ou

Coquilles Saint Jacques poêlées
Sur un lit de Purée de Patates doux et Carottes jeunes
Émulsion aux cêpes
Sauces au curry et coco

Dessert

Fondant au Chocolat Amoureux sa boule de Vanille
Ou
Maccarons Bisous Bisous