



MENU SPÉCIAL SAINT VALENTIN

Dîner du vendredi 14 février 2025

Mise en bouche

Terrine de foie gras de canard au magret fumé,
compotée myrtille-poivre cinq baies

Saint-Jacques, huile de vanille

Filet de lieu jaune, beurre de safran de Bloye,
fondue de poireaux et grenailles

OU

Filet mignon de veau, jus café-Cognac,
poêlée de champignons et grenailles

Nougat glacé aux framboises

OU

Croquant gourmand au chocolat

1 rose et un ballotin de chocolats offerts par couple

65,00 € sur place

sur réservation uniquement au 04 50 77 80 41

55,00 € à emporter

*Menu servi froid à réchauffer selon nos instructions
à récupérer le vendredi 14 février entre 17h30 et 18h30
sur commande uniquement au 04 50 77 80 41*

