

MENU SAINT VALENTIN 2022

COUPE DE CHAMPAGNE A L'APERITIF

Ω

**PROFITEROLE D'ESCARGOTS, JEUNES POUSSSES,
CONDIMENT ESCARGOT**

Ω

**BISQUE DE LANGOUSTINE, ILÔT VEGETAL, CREME
D'ETREZ**

Ω

**POULET DE BRESSE AU CHARDONNAY DE LA FERME DE
JEANNE, OIGNONS GRELOTS ET LARD A LA CREME DE
BRESSE, TAGLIATELLES FRAÎCHES MAISON, LEGUMES DU
MOMENT**

Ω

**CHEVRE FRAIS MARINE A L'HUILE DE NOIX, CERNEAUX
DE NOIX, JEUNES POUSSSES ET SES TAOSTS**

Ω

FARANDOLE DE DESSERTS CRUS ET CUIITS

PRIX 65 EUROS PAR PERSONNE

POSSIBILITE ACCORD METS-VIN 90 EUROS PAR PERSONNE