

# Menu

SAINT VALENTIN

## MISE EN BOUCHE

- ♥ Toast jambon de pays et tomates confites

## ENTRÉE

- ♥ Déclinaison de canard  
Foie gras maison, magret fumé et mousse de foie gras

Ou

- ♥ Cocotte légumes et rouget et sa brochette de Saint Jacques

## GRANITÉ

- ♥ Granité passion et passoa

## PLAT

- ♥ Paleron de boeuf, grenaille poêlée, légumes de saison et jus de viande

Ou

- ♥ Pavé de saumon, mousseline de pomme de terre douce et légumes de saison, crème d'algue

## FROMAGE

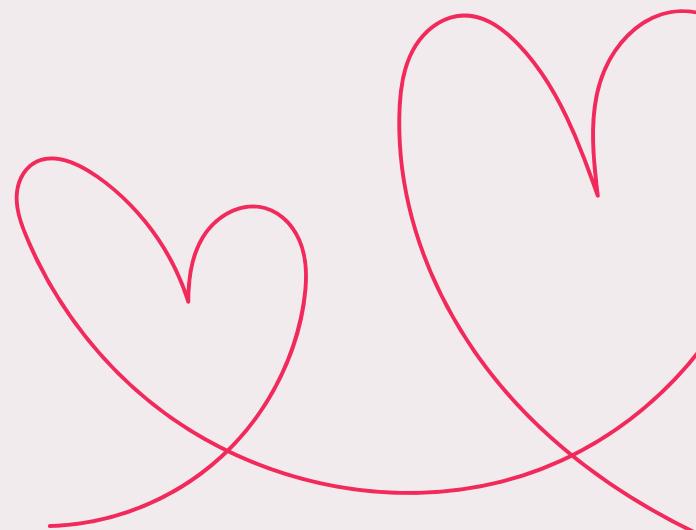
- ♥ Toasts au chèvre et miel et lit de salade

## DESSERT

- ♥ Coup de foudre  
Éclair croquant, crème légère framboise, vanille et féve de tonka



\*Prix net, service compris et hors boissons



Retrait des commandes le 14 Février

Retrait de 18h00 à 18h45

Fin de prise des commandes le Mercredi 11 Février pour les commandes en emporter et les réservations sur place.

Des fiches explicatives seront jointes à vos commandes pour vous indiquer les temps de cuisson et de conservations.

Pour toutes demandes de renseignements ou pour toutes réservations, vous pouvez nous joindre au 02.33.40.01.47 ou par Messenger