



LOCATION DE SALLE
TRAITEUR • RESTAURANT

MENU SAINT-VALENTIN POUR LE DINER

VENDREDI 14 FEVRIER 2025

55 €

MISE EN BOUCHE

Samoussa au thon
Verrine betterave à la mascarpone
Flûte de champagne

1ère ENTREE

Nems de foie gras mi-cuit, mesclun et vinaigrette à la vanille

2ème ENTREE

Duo de roulade de saint-jacques et raviole à l'encre de seiche aux gambas,
julienne de légumes au tandoori, crème crustacés.

PLAT

Médaille de veau cuit à basse température, sauce aux morilles, carottes
braisées au gingembre, purée à la truffe

DESSERT

Coeur pâtissier, crème passion, mangue fraîche et caramel de poivron rouge.