

MENU St Valentin



49 euros



ENTRÉES

Terrine de Foie Gras & Pain d'épices à la fique violette.

Tataki de thon aux agrumes et perles de citron yuzu.

Vol-Au-Vent forestier à l'huile de Truffe blanche.

Quiche Lorraine & Salade Verte.

PLATS

Souris d'agneau confite.

Poêlée de légumes et son jus d'agneau au romarin.



Pavé de saumon au chèvre et miel de sapin,
Mijoté de poireaux, coulis de pesto.

Filet de taureau, crème d'escargots persillée & Frites maison.

Noix de St Jacques snackées & Risotto aux champignons.

DESSERTS

Mi-Cuit au chocolat autour de la Barbe à Papa.

BaBa au rhum du Roi Stanislas.

Trilogie de Fromage de nos régions & Salade Verte

Irish Coffee / Irish Lorrain

