



Menu Saint Valentin



Entrées

Feuilletés aux trois saveurs de la mer

Crevettes, Saint-Jacques et Saumon mariné accompagnés de fromage frais

Ou

Aumônière de Bœuf haché et ses petits légumes

Bœuf, pousses de soja, carottes et panais

Plats

Filet de Dorade Royale et sa sauce de crevettes, Saint-Jacques et anchois

Accompagné de son riz au maïs et petit pois sur un lit de crème de citrouille, brocolis et chips de panais.

Ou

Filet de Veau rôti sur réduction de vin rouge aux champignons

Accompagné d'une fleur de pomme de terre sur un lit de crème de citrouille et brocolis

Desserts

Le Passiflor

Biscuit façon Brownies aux amandes croquantes, crémeux au chocolat lacté, fèves de Tonka et Fruits exotiques, Mousse allégée chocolat Bio 70%

Ou

Le Fragrance

Biscuit moelleux aux amandes, crémeux fraises de bois et mara des bois, Mousse légère vanille / rose, ganache acidulée et framboises fraîches

