

MENU SAINT VALENTIN



35.00 EUROS TTC

Mises en Bouche

*Cassolette gratinée de la Mer avec ses petits légumes
(Moules, crevettes, calamars et saumon fumé)*

Ou

Œuf meurette sur salade accompagné de son magret de canard fumé et séché par nos soins

Faux-filet Montbéliard avec sa sauce aux morilles maison

Ou

Pavé de saumon à la fondue de poireaux maison et gambas décortiquées

Accompagnés de râpées et flan de champignons façon kouglof

Fromage :

Trilogie de fromages secs ou Faisselle

ou

Dessert :

Coulant chocolat avec sa crème anglaise à la menthe

Ou

Mille-feuilles de crêpes aux framboises