



Menu Spécial Saint-Valentin

35 € / personne

Coupe de Champagne servie avec ses amuse-bouche

Entrée

- *Croustillant de brick aux noix et picodon, magret de canard fumé maison et confit de figues*
ou
- *Salade de lentilles tièdes et Mesclun, œuf poché & chips de lard, espumá d'oignons rouges*

Plat

- *Dos de cabillaud au thym, beurre blanc et petits légumes poêlés*
ou
- *Quasi de veau fermier des Allignols rôti, jus au romarin & duo de purées*

Petite assiette de fromages affinés

Dessert

- *Vacherin maison et coulis de fruits rouges*
ou
- *Déclinaison de chocolat*