



Menu Spécial Saint-Valentin

35€/personne

Coupe de Champagne servie avec ses amuse-bouche

Entrée

- *Foie gras maison, petite salade de magret fumé aux noix, confit de figues*
- Ou*
- *Poêlée de légumes au balsamique & Roquette, picodon de st Pons & graines*

Plat

- *Filets de caille de la Drôme poêlés au miel, légumes racines caramélisés*
- Ou*
- *Saltimboccà de veau fermier des Allignols à la sauge et au jambon de pays, jus au romarin, frites de polenta & petits légumes glacés*

Dessert

- *Tarte meringuée au citron et amandes*
- Ou*
- *Duo chocolat-pistache*

Supplément fromage 5€