

Menu Saint Valentin

Entrée

îles flottantes salées à la crème d'asperge
ou
terrines de foie gras maison gelée au porto



Plat

gigotelette de volaille farce fine champignons
ou
filet de canette miel épices
ou
dos de cabillaud en croûte d'herbes



1er accompagnement

flan d'asperge ou carottes zeste d'agrumes

2ème accompagnement

risotto aux cèpes bouchon et tomate cerise façon pomme d'amour

Dessert

Entremet sucré, crème diplomate à la pistache fruits frais de saison



29,90€
par amoureux

