

MENU SAINT VALENTIN 2018

Mise en bouche



*Tranche de foie gras maison sur gelée de figue
Eponge parfumée aux champignons
Petit mesclun*

Ou / Et

*Filet de dorade poêlé aux asperges vertes
Sauce au safran d'Alsace
Rouleau de pâtes Soba*



*Filet mignon de veau façon Wellington
Risotto aux cœurs d'artichauts et pignons de pin torréfiés
Garniture de légumes*



*Pyramide passion / mandarine à la crème de framboise
Coulis de fruits*

PAR PERSONNE:

3 Plats 41€ et avec 2 verres de vins 51 euros

4 plats 51€ et avec 3 verres de vins 66 euros