

Menu Saint-Valentin
42€ sans boissons
60€ avec sélection de vin

coupe de cava parfumée au fruit de la passion

Tartare de saumon frais, scampis et écrevisses à la
Mangue et fruit de la passion

Sauvignon blanc « Fernway » 2017, Marlborough, Nouvelle Zélande

Duo de caille et filet de pigeon sur purée de céleri français
Sauce à la fraise

« Tavel » rosé Les 4 vents 2017, Avignon, Côtes du Rhône

Sorbet

Ballottine de pintade farcie aux champignons et fruits secs
Sauce à la bière Peak (bière typique des fagnes)
Jardinière de légumes, gratin dauphinois

Beaujolais « La rose Pourpre » vieilles vignes 2017

Trilogie aux fruits rouges

Si vous souffrez d'une allergie à l'un de ces produits veuillez SVP le signaler à la commande.