

MENU SAINT-VALENTIN

ENTRÉE

Trilogie de foie gras en terrine, poêlé et glacé

Foie gras trilogy in a terrine, pan-fried and glazed

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de veau rôti, poêlée de champignons,
pommes dauphines, sauce aux cèpes

ou

Turbotin rôti, légumes rôtis et vierge de légumes

*Roasted veal steak, pan-fried mushrooms,
dauphine potatoes, cep sauce*

Or

Roasted turbot, "vierge" sauce with vegetables

DESSERT

Cœur chocolat

Chocolate heart

88\$/pers.