



MENU DE SAINT VALENTIN

du 10 au 18 février 2018

Bulles apéritives et mises en bouche

Foie gras poêlé façon pain perdu,
vinaigrette de cassonade brune

ou

Bar de ligne snacké aux fines herbes,
purée de panais et chips de légumes

Côtes d'agneau à la façon du Chef

ou

Dos de saumon doré au poivre de
Szechuan, romarin et marrons

**

Le café et sa suite de desserts

60 euros