



**MENU ST-VALENTIN
13 ET 14 FÉVRIER**

**« Les portes ouvrent à 18h00 début du repas 18h30
Mode de paiement argent comptant ou virement bancaire »**

Mise en bouche

Bonbon de foie gras sur crouton à l'oignon rouge, marmelade de clémentine à la vanille fraîche



Entrée froide

Gravlax de saumon sur céleri-rave à la betterave rouge et coulis d'avocat parfumé



Entrée chaude

Ballotine d'agneau en robe de poireau à la crème d'asperges et prosciutto séché



Potage

Velouté de chou rouge, crème montée au safran et noix caramélisées



Plat principal

Escalope de veau panée au lentille noire et noisette de chevreau, fond de veau au pleurote



Dessert

Cannoli à la crème de fraise, pommette de chocolat blanc, granité au bleuet douceur de basilic et rhum

92\$ par personne taxes et pourboire en sus