

Menu de la Saint Valentin

Médailon de saumon farçis à l'oseille – au poids à partir de 4.20€

Foie gras de canard maison – au poids à partir de 8.00€

Duo de sandre et saumon- au poids à partir de 4.20€

Tarte fine aux st jacques – 5.50€

Saumon fumé norvégien – au poids à partir de 8.00€

Demi homard à la Parisienne – au cours à partir de 18.50€

Demi homard thermidor – au cours à partir de 18.50€

Lotte à la Provençale – au cours- à partir de 14.00€

Coquille Saint Jacques veritable – 6.70€

Dos de saumon au champagne – 9.50€

Filet de sandre au xéres – 10.50€

Quenelle de brochet -6.50€

Filet de canette au miel et aux épices – 9.50€

Ris de veau au champagne – 13.00€

Fricassé de poulet aux langoustines – 9.00€

Suprême de pintade 9.50€

Purée aux morilles – au poids

Poêlée de pleurotes – au poids

Poelée de légumes de la Saint Valentin (tomate cerise, haricots, pomme
de terre rate, champignons)

Pommes dauphines – au poids

Entremet passion chocolat – 3.80€

Macaron framboise – 3.50€

Tiramisu au café – 2.70€

Bonne fête de la Saint Valentin

