




Menu Saint-Valentin


MISE EN BOUCHE

Le croque-monsieur au saumon fumé
(1.4.7)




LE FOIE GRAS

De canard en terrine, mariné au Porto, accompagné de sa brioche pâtissière maison
(1.3.7.12)




LE BAR

En filet rôti, fleurette de Champagne brut Soutiran, Tartelette de St Jacques
(1.2.3.4.7.12)



BRIE FERMIER

Aux fruits secs
(7.8)



VACHERIN

Au sorbet passion, chantilly au miel et vanille bourbon
(1.3.7)

Ce menu est proposé au tarif de 69€, hors boissons

Servi uniquement au dîner
Prix nets, service et TVA inclus

Les allergènes :

Allergènes : 1 – Gluten : A. Blé, B. Seigle, C. Orge, D. Avoine, E. Épeautre, F. Kamut ; 2 – Crustacés ; 3 – Œufs ;
4 – Poissons ; 5 – Arachides ; 6 – Soja ; 7 – Lactose ; 8 – Fruits à Coques : A. Amandes, B. Noisettes, C. Noix,
D. Noix de Cajou, E. Noix de Pecan, F. Noix du Brésil, G. Pistaches, H. Noix de Macadamia, I. Noix du Queensland ;
9 – Céleri ; 10 – Moutarde ; 11 – Gaines de Sésame ; 12 – Sulfites ; 13 – Lupin ; 14 - Mollusques

