

# MENU SAINT-VALENTIN

12, 13 ET 14 FÉVRIER

MISES EN BOUCHE

\*

PREMIÈRE ENTRÉE :

SALADE DE HOMARD / MANGUE / COURGETTE / CRÈME À LA VANILLE

OU

TARTARE DE SAUMON CRU / CRÈME DE CHOUX FLEURS / GELÉE D'AGRUMES /

CAVIAR BELGE

\*

DEUXIÈME ENTRÉE :

SAINT-JACQUES POÊLÉES / RISOTTO FREGOLA SERDA / COPEAUX DE TRUFFE

\*

PLAT :

FILET PUR DE VEAU / SAUCE MORILLES / CONCHIGLIONI DE CHAMPIGNONS /

ASPERGES

OU

SKREI / BEURRE DE TOMATES / BASILIC / ÉPINARD / COQUILLAGES

\*

DESSERT :

POMME D'AMOUR / FRAMBOISES / CHOCOLAT BLANC

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / PLAT / DESSERT À 40 €

1<sup>RE</sup> ENTRÉE / 2<sup>E</sup> ENTRÉE / PLAT / DESSERT À 50 €

RÉSERVATION AVANT LE 10 FÉVRIER

ENLÈVEMENT DES PLATS LE VENDREDI ET SAMEDI DE 16H À 19H,

LE DIMANCHE DE 11H À 13H