

*Menu Spécial  
Saint-Valentin  
Mardi 14 Février*



*(Menu unique et servi exclusivement Le Mardi soir 14 Février et sur réservation uniquement)*

**Menu sous réserve de disponibilité des produits**

Cocktail Passion



Dégustation de mises en bouches

*Profiterole de rillettes de pétoncles*

*Petit pot tiède de saumon/avocat, sauce Noilly Prat*

*Sablé parmesan, crème au piment d'Espelette et jambon du sud-ouest*



Filet de turbot, gâteau de légumes barigoules et beurre de ciboulette



Suprême de pintade label rouge et son escalope de foie gras, sauce jus de truffe



Ossau Iraty, chutney de cerises noires et mesclun



Verrine de crumble mangue....passion



Café / infusion

Mignardises

**Menu à 46 € par personne vins non compris  
Apéritif et café compris**

*Ou*

**Menu à 56 € par personne vins ci-dessous compris servis au verre  
12 cl Muscadet Sèvre Maine Sur Lie « Domaine de Chasseloire »  
16 cl Cahors 2013 «Château Lamartine»  
10 cl de Crémant de Loire « Ackermann »  
Apéritif et café compris**

*Ou*

**Menu à 66 € par personne avec 1 bouteille de champagne « Réserve Haton » pour 2 personnes  
Apéritif et café compris**

*Menu Spécial  
Saint-Valentin  
Mardi 14 Février  
« Plats à emporter fabriqués maison »*



*Commande avant 19h le lundi 13 février  
A venir chercher le 14 février entre 10h30 et 14h ou 18h15 et 20h*

*25€ par personne*

*\*À réchauffer suivant instructions données*



Assortiment de 3 toasts

(1 toast au saumon fumé, 1 sablé au jambon du sud ouest, 1 profiterole de pétoncles)



\*Filet de bar, gâteau de légumes barigoules et crème de ciboulette

Ou

Médailon de foie gras, chutney et toasts



\*Suprême de pintade label rouge sauce foie gras et ses légumes

Ou

\*Noisettes de veaux sauce morilles et ses légumes



Verrine de crumble mangue....passion

Ou

Mousseline chocolat sauce caramel 1/2 sel