

MENU
SAINT VALENTIN
53 €

*Cocktail de bienvenue
et amuse-bouche*

*Terrine de foie gras de canard au pain d'épices et confiture de figues
Accompagné d'un verre de Coteaux du Layon*

*Noix de St Jacques, jus de langoustine à la citronnelle et petits légumes
Accompagné d'un verre de Côtes du Rhône parallèle 45*

Sorbet mandarine et Grand-Marnier

*Cœur de rumsteck rôti, jus blond, pomme pont neuf au romarin et crème de
panais
Accompagné d'un verre de Carignan Vieille Vigne (Côtes de Catalanes)*

Salade et ses fromages

Ananas flambé, sablé coco et crème glacée, crème mascarpone vanillée