

MENU SAINT VALENTIN

AMUSE-BOUCHE

Mousse de foie gras, coulis de fruits
rouge et vermouth, croûton brioché

ENTRÉE

Saint-Jacques poêlées sur un tartare
d'huîtres tiède au zeste de citron, crème
d'asperges

PLATS

Mignon de veau grillé aux épices, pomme
Anna, légumes du moment, sauce aux morilles

ou

Thon mariné aux herbes, mi-cuit, et gambas
grillée, pommes de terre et assortiment de
légumes, sauce citronnelle

DESSERT

Assortiment de mignardises

60\$/PERSONNE