

## PROPOSITION POUR LA ST VALENTIN 2020

### NOS ENTREES FROIDES:(La pièce)

Artichaut norvégien 5,50€  
Verrine de St Jacques et écrevisses 5,50€  
Pamplemousse cocktail 3,80€  
Terrine de saumon fumé aux 2 pommes au poids  
Coquille de saumon frais 4,90€  
Foie gras de canard maison 7,80€

### NOS ENTREES CHAUDES:(la pièce)

Coquille St-Jacques 7,20€  
Feuilleté de saumon à l'oseille 3,80€  
Cassolette de la mer 4,80€  
Tatin de chèvre 3,50€  
Bouchée à la reine 3,80€  
Bouchée au ris de veau 5,20€

### NOS PLATS :(la part)

Suprême de pintade forestière 7,50€  
Aiguillette de poularde sauce crème 6,90€  
Pavé de bœuf sauce au poivre vert 8,50€  
Filet de canard parfum framboise 7,80€  
Ris de veau morilles 12,00€  
Filet de sandre sauce champagne 8,90€  
Filet de loup sauce citronné 7,90€  
Filet de lieu jaune sauce champagne 7,50€

### NOS LEGUMES:(la part 2,90€)

Gratin dauphinois  
Pommes dauphines  
Flan de légumes,  
Effilochées d'endives  
Champignons de paris en persillades  
Ratatouille  
Pomme duchesse

### NOTRE MENU à 25€ par personne

- Mini Blinis au saumon fumé ( 2/pers)
- Foie gras de canard maison et son chutney de figes
- OU
- Verrine de St Jacques et écrevisses
- Filet de canard au parfum de framboise
- OU
- Filet de loup sauce citronné
- Effilochées d'endives
- Pomme duchesse
- Plateau de fromage
- Dessert à choisir dans la liste

### NOS DESSERT : (la pièce 2,90€)

Cœur mousseline vanille et fruits rouges, Cœur mousse chocolat et poires, Délice aux fruits des bois, Tartelette au citron, Crème brûlée, Tartelette aux framboises, Feuillantine au chocolat, Millefeuilles.

