



Menu de Saint-Valentin

Duo d' amuse-bouches

Entrées

(au choix)

Croque au foie gras poêlé et pommes caramélisées et mesclun



Ravioles de homard sauce bisque

Plats

(au choix

Magret de canard sauce au vin rouge et chocolat, gratin dauphinois avec sa poêlée de légumes



Duo de rouget et son risotto de poivron et chorizo

Dessert

Duo de mousses sabayon et pralinée, sur un crumble aux fruits rouges

Bouteille

Bouteille de vin rouge /blanc/rosé 14€ Bouteille de Cava 16€

Menu pour 2 personnes, réservation souhaitée pour le mercredi 12 février au plus tard tel: 0490/15.83.06