

Menu de la St Valentin

Coupe de Crémant du jura et ses mises en Cœur

Entrée

Brochette de coquilles St Jacques et Galipettes
Parisiennes, sauce en Verdurette

OU

Marbré de foie gras de canard, ris de veau et
morilles. Chutney au Gingembre

L'entremet Aphrodisiaque du chef tout à la
Houpe

Plat

Carré d'agneau coquin tout en chapelure d'herbes,
sauce Choron, garnitures lutines....

OU

Papillote de Skrei, le poisson de l'Amour, tout aux
légumes d'hiver et Kari des îles

Dessert

Baba aux Cerises et liqueur de Griottes , boule de
Stracciatella Temps des Cerises

OU

Petit Gabriel tout chaud comme un ange en bourse
croquante, salade Quercynoise.

59€ OU 75€ avec 1/2 Blle de St Amour