



Jeudi 14 février 2019, au soir

Menu Saint-Valentin 2019

46 € / personne

Mise en bouche

Entrée

Cocote du pêcheur en croute de feuilletage à la
bisque de crustacé

Plat

Magret de canard

Sauce foie gras, purée de betterave et panais, cromesquis de polenta aux
Reblochon et petits légumes confits

Fromage*

Fromage blanc, crème ou coulis ou nature
ou Plateau de fromages

Dessert

Clémentine confite

Parfumée à la fève de tonka, praliné croustillant au sésame et à la noix
de coco, mousse légère aux fruits rouge, glace café

(* Au choix)

Réservations au : 04.79.33.34.26