

Menu Saint-Valentin



39€/Pers

Entrées/Starters:



Tartelette aux Asperges, Oeuf poché à la crème/Asparagus tartlet with poached egg and cream

Ou/Or

Brochette de Crevettes et Saint-Jacques à la sauce Aigre Douce/Shrimp and scallop skewer with sweet-and-sour sauce

Plats/Main Course:



Magret de Canard au Miel et à la crème Balsamique/Honey-glazed duck breast with balsamic cream

Ou/Or

Pavé de Saumon avec sa crème Citronnée/Salmon fillet with lemon cream sauce

Desserts:



Fondant au Chocolat au cœur coulant servi avec un coulis de Fruits Rouges/Chocolate fondant with a molten center, served with red fruit coulis

Ou/Or

Trio de Choux, chantilly, Glace vanille et crème de Rhubarbe/Choux trio with whipped cream, vanilla ice cream, and rhubarb cream