

Menu St Valentin

AMUSES BOUCHE

Velouté de butternut, mini gougère forestière, blini à la crème et gravlax de saumon



KIR ROYAL
À LA FRAISE DES
BOIS

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit
& ses toasts, confiture de figues

ou

Gravlax de saumon
vinaigrette d'agrumes



54€

PLATS

Tournedos de canard Rossini
gratin dauphinois

ou

Risotto royal, Gambas & noix de St Jacques
crème de champagne

DESSERT

Rocher noix de pécan