



Menu St Valentin

Froissé de saumon d'Ecosse fumé fin
Crème smitane au citron vert et blinis maison

ou

Rebibes de foie gras frais de canard, posées sur un lit de chicons de Bruxelles à l'huile de noisettes



Noix de coquilles St. Jacques de pleine mer, juste « réveillées » à la mousseline de gingembre

ou

Rouelles de truffes noires posées sur une mousseline de pommes de terre ratte aux échalotes rôties



Belle tranche de contrefilet de bœuf « S.Q.B. » longue cuisson,
Laque de sauce au pinot noir,
Pommes « darphin »
Arlequin de légumes frais

ou

Pavé de cabillaud « Skrei » des îles Lofoten cuit à la vapeur accompagné d'une rouille et pommes grenailles au gros sel



Sorbet citron vodka

ou

Sorbet de pamplemousse rose au champagne



Profiterolles chantilly au caramel salé
Coulis de chocolat noir grand cru



Mignardises



120.-



 *Menu St Valentin* 

Rebibes de foie gras de canard accompagnées d'un émincé de chicons de Bruxelles
à l'huile de noisettes

ou

Noix de coquilles St. Jacques rôties à la crème de truffes noires



Contrefilet de bœuf « S.Q.B. » longue cuisson,
Sauce au pinot noir,
Epinards au beurre,
Mousseline de pommes de terre Agria

ou

Filet de loup de mer grillé,
Huile d'olive 1^{ère} pression – jus de citron bio,
Basquaise de légumes frais



Sorbet citron ou sorbet oranges sanguines



Profiterolles chantilly au caramel croquant



Mignardises