



Coups de coeur Saint Valentin !

Vendredi 14 février

• Entrées

- . Verrine salade d'avocat et crevettes 10.00 F/p
- . Verrine de foie gras et compote de figues 14.00 F/p
- . Vol au vent aux fruits de mer 16.00 F/p

• Plat principal

- . Marmite du pêcheur : bar, lotte , gambas 30.00 F/P
- . Mignon de veau, sauce à la crème de truffe 30.00 F/P
- . Fricassée de volaille Haïtienne 28.00 F/P

Accompagnement

- Purée de panais à la vanille et légumes fondants 10.00 F/P

• Dessert

- . Succès praliné 6.50 F/P
- . Secret chocolat et nougat 6.50 F/p
- . Plaisir citron au cœur d'agrumes 6.50 F/p



L'amour c'est ...



Sabrer une bouteille de champagne

- Gosset brut 52.-
demi 38.40

Partager un délicieux caviar

- Caviar Tradition Prunier 50 g 105.-

Déguster à 2 un authentique foie gras

- Duo de foie gras de canard 2x40 g 24.-
- Duo de foie gras d'oie 2x40g 29.-

Apprécier un bon vin

- Saint Amour 21.90
demi 11.50

C'est une petite « surprise »

- Coffret Saint valentin : 152.-
 - Caviar Prunier Tradition 50g
 - Champagne Gosset brut demi, 2 verres

Un Cœur à croquer

- Chocolats Suisses « en cœur » 9 pièces 26.-