

Happy Valentine's Day



Saint Valentin 2025

SOIREES : jeudi 13, vendredi 14 ET samedi 15 Février

55 € 00
(Hors Boissons)

« Amuse-bouche »
Velouté de Choux fleurs, pomme gaufrette

Tartare d'Avocat aux aromates, poêlée de gambas aux herbes
Ou
Foie gras de canard de la Meuse « au torchon », chutney parfumé au
gingembre, Toasts briochés maison

Médaille de Veau cuit en basse température, Mousseline de Butternuts
aux châtaignes, jus truffé
Ou
Saumon « Label Rouge » rôti, déclinaison de poireaux d'Hiver

Ardoise de fromages de nos régions (supplément 6€)

Chou « craquelin » pommes-poires, sauce caramel aux épices douces,
glace vanille
Ou
Cœur de Nougat glacé « Chocolaté », coulis de fruits rouges

L'ensemble des plats proposés est fabriqué à partir de produits frais du marché et élaborés sur place
avec l'ensemble de ma brigade

Chef, maître restaurateur **Fabien SOUPLY**



*Dont TVA : 10 %
Service compris*