



Menu de la Saint Valentin



Menu servi du 14 Février au 16 Février 2019

- **A noter que pour les dîners du 14, 15 et 16 Février, ce menu sera agrémenté d'une animation musicale en live**

Amuse-bouche de l'Echevin
Coupe de Crémant Joseph Cattin à Voegtlinshoffen



Raviole de langoustine dans un consommé
Parfumé au gingembre et citronnelle



Filet de maigre label rouge
Aux éclats de truffe mélando et fenouil confit



Interlude



Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées
Samossas de semoule et dattes
Sauce à la menthe



Pavlova croustillante à la framboise
Senteur de citron vert et graines de fenouil



Duo de fruit de la passion et gingembre
Mousse légère chocolat Orizaba 39%
Sablé breton à la fleur de sel



Mignardises

€ 95,- par personne
(Service 12% compris)

Pour accompagner ce menu nous vous proposons
Un **Forfait Boissons au prix de € 30.-**
Composé de 3 verres de vin (10cl par verre)
Et ½ bouteille d'eau



Menu de la Saint Valentin

Menu servi du 14 Février au 16 Février 2019

- **A noter que pour les dîners du 14, 15 et 16 Février, ce menu sera agrémenté d'une animation musicale en live**

Amuse-bouche de l'Echevin
Coupe de Crémant Joseph Cattin à Voegtlinshoffen



Raviole de langoustine dans un consommé
Parfumé au gingembre et citronnelle



Filet de maigre label rouge
Aux éclats de truffe mélando et fenouil confit



Interlude



Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées
Samossas de semoule et dattes
Sauce à la menthe



Pavlova croustillante à la framboise
Senteur de citron vert et graines de fenouil



Duo de fruit de la passion et gingembre
Mousse légère chocolat Orizaba 39%
Sablé breton à la fleur de sel



Mignardises

€ 95,- par personne
(Service 12% compris)

Pour accompagner ce menu nous vous proposons
Un **Forfait Boissons au prix de € 30.-**
Composé de 3 verres de vin (10cl par verre)
Et ½ bouteille d'eau