



MENU SAINT-VALENTIN

39€

Entrées

- Foie gras de canard maison, confiture de figue
- Cocotte au Saint-Marcellin truffé, pignons et petits croûtons grillés
- Poêlée de crevettes, mousseline de panais et sauce aux crustacés

Plats

- Ballotine de volaille farcie, gratin dauphinois et crème de champignons
- Raviolis ricotta citron, émincé de poireaux, sauce au beurre blanc et à l'échalote
- Risotto crémeux de butternut, poêlée de calamars et chorizo

Desserts

- Cocotte fondante au chocolat et aux fraises fraîches
- Poire pochée au caramel passion, glace vanille et crumble de biscuits
- Assiette de Brie de Meaux truffé