



MENU SAINT VALENTIN 48 €



Apéritif Maison et sa Mise en Bouche

Terrine de foie gras de canard Maison confit d'oignons rouge

Ou

Feuilleté de ris de veau et cèpes crème de champignons

Ou

Cassolette de grenouilles persillées comme en Dombes

Suprême de volailles des Dombes au vin jaune et morilles

Ou

Dos de cerf rôti sauce gibier aux griottines

Ou

Noix de St Jacques Bretonnes, compotée d'endives et Moules de Bouchot

Fromages frais ou affinés

Dessert de la Saint Valentin

(Gâteau Marjolaine selon « Fernand POINT »)

