



MENU SAINT VALENTIN

Mise en bouche

Arancini's

*Risotto, fromage de la Vallée Verte,
mayonnaise à l'huile truffe et menthe*

LES ENTRÉES

Salade d'Hiver

*Laitue, poires, canneberges, pacanes grillées,
bacon, céleri, vinaigrette aux graines de pavot
et chips de légumes*

Calmars

Calamars frits à la farine de maïs avec aioli au citron

Betterave Napoléon

Tian de betteraves, fromages de chèvre au pesto de roquette

LES PLATS

Steak

*Contre-Filet 8oz servi avec beurre de roquefort
ou sauce aux poivres vert, pomme de terre Monte-Carlo,
asperges grillées*

Porc

*Carré de porc à l'ail et aux herbes, glacé au sirop cerises fumées,
pomme de terre Monte-Carlo, asperges grillées*

Poulet

*Demi-Poulet de Cornouailles farcis au riz sauvage aux pommes,
jus de cuisson, Brandy et herbes frais*

Poisson

*Tataki de thon Ahi, sauce gingembre et carottes,
asperges grillées sésame et soya*

DESSERT

Royal au chocolat et fraises

Nous proposerons un choix végétarien en plus le soir même