



# Saint Valentin



Menu 39.50 €

## Les Entrées de Valentine « Toutes faites maison »

Profiterole de Foie gras, sur compotée d'oignon et chantilly à la figue.

*Pour les gourmands, foie gras « fait maison »*

Ou

Puit d'amour Nordique

*Dans une pâte à choux, gravlax de saumon, crème de fromage frais à l'aneth et citron, roquette,*

## Les Plats de Valentin « Tous faits maison »

Brochette de canard Rosini

*Gratin à la truffe..*

Ou

Pavé de cœur de rumsteck de bœuf de l'AUBRAC

*sauce au choix : foie gras, poivre, Roquefort*

*Gratin à la truffe.*

Ou

Pavé de Saumon, huile vierge.

*Risotto aux petits légumes.*

Spaghetti Gourmand.

*Foie gras, tranches de magret frais planché, tranches de magret sec, sauce foie gras.*

## Les Desserts des Amoureux « Tous faits maison »

La Profiterole en DUO

*Chou, Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly*

Ou

Mi- cuit au chocolat

*et sa boule de glace vanille*

Ou

Tiramisu maison

Ou

Crème brûlée

## Pour votre apéritif nous vous proposons

Les kirs Pétillants Cassis, Pêche, Framboise, Violette.

4.80 €

Les kirs Royaux Cassis, Pêche, Framboise, Violette.

9.50 €