



AL DENTE MENU SAINT VALENTIN

Amuses-Bouches

et sa coupe de champagne



Entrée

*Foie gras de canard fait maison au pain d'épices et sa
compotée d'oignons*

ou

Poêlée de gambas et Saints Jacques et sa persillade

Plat Principal

*Magret de canard sauce myrtilles écrasé de pomme de
terre et petits légumes*

ou

*Filet de Bar sauvage de nos cotes à la clémentine écrasé
de pomme de terre et petits légumes*

Dessert

Douceur chocolat blanc framboise

