

# Menu de la Saint Valentin

## Amuse bouche du chef

### Entrées

Rocher au fromage de chèvre

*Poêlée de pomme golden au miel de châtaignier*

**Ou**

Foie gras poêlé

*Mesclun de salade, jus corsé au pain d'épice*

### Plats

Saltimbocca de veau

*Gratin dauphinois, poêlée de pois gourmands et tomates cerises*

**Ou**

Joues de loup façon meurette

*Nouilles fines*

**Ou**

Magret de canard en croûte de cèpes

*Gratin dauphinois, poêlée de pois gourmands et tomates cerises*

### Desserts

Coeur de vacherin glacé minute

*Crème anglaise*

**Ou**

Millefeuille à la crème d'avocat et framboises

44€

