

# APÉRITIFS

## Champagne

La coupe ou kir royal (8€)

La bouteille (39€)

## Cocktails

Caresse (Pineau, crème de pêche, vin pétillant, curaçao) : 6,50€

Extase (Passion, mangue, rhum, sirop de fraise) : 6,50€

Douceur (Sans alcool : orange, passion citron, grenadine) : 5€

## Vin au verre

Fou d'Aile (Côte de Blaye 2015) : 4,50€

Domaine du Grollet (2008) : 4,50€

Edelzwicker (Alsace) : 4,50€



Joyeuse Saint Valentin

# MENU SAINT-VALENTIN

(42€ par personne)

## Entrées

- Terrine de légumes bio au foie gras,  
sa queue de langoustine en tempura, vinaigrette de betterave

ou

- Ravioles de petits gris aux pleurotes, flan de butternut  
et coulis de cresson

\*\*\*\*

- Sorbet arrosé au champagne rosé

\*\*\*\*

## Plats

- « Pot au feu » de bar et St Jacques,  
bouillon parfumé aux herbes fraîches

ou

- Filet de canette de barbarie, polenta rôtie, infusion d'orange sanguine

## Desserts

- Cartelette sablée noisette, crème citron, cœur chocolat blanc

ou

- Demi-sphère chocolat, mousse framboise, compoté pomme banane