

VENDREDI 14 FEVRIER

# Menu St Valentin

*Apéritif :* 4 pièces cocktail par personne

Pain Nordique au saumon fumé  
Coquille noire, houmous et tataki de thon  
Tartelette de mousse forestière, confit d'oignons  
Wraps au bacon et chèvre

*Entrée :* Choix à définir

**Duo de saumon fumé & Gravlax**, blinis à la crème d'aneth et perles marines  
*ou*

**Foie gras de canard aux pépites de magret fumé et abricots secs**,  
pain d'épices et bouquet de mâche

*Plat :* Choix à définir

**Saltimbocca de veau à l'Italienne**,

Jambon cru, mozzarella, tagliatelles au pesto et petits légumes, coulis de tomates  
*ou*

**Pavé d'omble Chevalier cuit sur peau**,

Fondue de poireaux au curry et écrasé de patate douce

*Dessert :* Choix à définir

**Biscuit madeleine**, crémeux citron et mousse myrtilles

*ou*

**Biscuit façon Snickers :**

Crémeux caramel, mousse cacahuète et glaçage chocolat

35 Euros /pers

