

Menu ‘ Saint Valentin ‘

L'apéritif au choix et L'assiette de 5 dégustations

La briquette de saumon fumé par nos soins, rivière de légumes à la gelée de poisson, sauce rémoulade
La crème de foie gras brûlée, pain brioche et chutney à la poire
Le cannelloni d'églefin, crevettes grises, mascarpone et écrevisses, sauce agrumes
Le cœur de ris de veau sauce choron en dissociation (+ 4,00 euros)

Le bœuf de chez J-F, Maitre d'Hôtel, Béarnaise **ou** aux Deux poivres et cognac
Le grenadin de veau de chez J-F, sauce à l'échalote et vieille moutarde
Le filet de canette flambé au calvados, sauce aux pommes
Le poisson d'arrivage, sauce Bercy montée au beurre de ferme

**!! Les plats s'accompagnent de deux légumes chauds de saison
de pomme de terre au four au reblochon ,purée passée au four, ou frites maison
Possibilité d'avoir une salade de saison à la place des légumes chauds**

L'assiette de ‘5 fromages Affinés’, pain aux noix et aux raisins
La tartelette de Maroilles, coulis de liège au citron et jus d'orange
La panna cota aux vraies gousses de vanille de Madagascar
Le tiramisu de Cupidon et tuile au sarazin

Le café **ou** Le thé et gourmandises

Menu 1 entrée, apéritif, café ou thé compris ‘Hors boissons’ à 52,00 euros
Menu 2 entrées, apéritif, café ou thé compris ‘Hors boissons’ à 64,00 euros

Formule boissons à 18,00 euros

½ bouteille de vin (AOC), ½ eau ou ½ limonade
un verre de vin doux avec le dessert **ou** avec le fromage.

La bouteille de champagne (RM) pour accompagner votre menu à 60,00 euros

!!!!!! Allergique à un aliment prévenez nous !!!!!!!

Menu servi du 12 février au 27 février