

# Menu Saint Valentin

59€ TTC

*Coupe de champagne et sa planche de grignotages*



## MISE EN BOUCHE DES AMOUREUX



### ENTREE

Foie gras de canard de la Ferme du Puntoun mi-cuit,  
gelée de poivre mignonette

Ou

Minestrone de légumes du moment  
cuit dans un bouillon aux parfums de Provence



### PLAT

Rougail de cabillaud, pointe de sel, citron confit,  
légumes de saison au jus de cuisson

Ou

Pièce d'agneau aux fruits secs cuite au four,  
petit épeautre de Sault en semoule parfumé à l'huile d'olive



### DESSERT

Entremets fromage blanc et ananas rôti à la vanille Bourbon

Ou

Financier aux pommes caramélisées  
et crème glacée au miel