



Menu St valentin



Petite Mise en bouche

Entrée

Le saumon cuit en douceur aux effluves de gingembre et citronnelle et crèmeux de lentille corail

Plat

Le filet de chapon marié avec le foie gras, fine purée de topinambour et compotée de choux rouge

Dessert

Rouge passion,
moelleux citron vert, crème légère passion,
coeur grenade

Petite douceur sucrée

25 € par personne

*Livraison le vendredi 14 février
entre 17h30 et 19h00*

Commande au 06 22 75 94 01
Avant le 11 février Merci

