

MENU DE LA SAINT VALENTIN

Apéritif tout en douceur

Mise en bouche Velouté de chou-fleur à l'huile de truffe

Terrine de foie gras de canard français à l'abricotine

*Medaillon de cerf sauce au vin rouge
accompagné de röstis et légumes du moment*

Mousse de trois chocolats avec glace pistache

78, .Frs

SUR RÉSERVATION 027.288.60.00