

# Saint Valentin 2019

*Les 6 mises en bouche, pour 2 : 7€*

Cube de foie gras maison, chutney de mangue et pain d'épices  
Roulé New-Yorkais au poulet, cranberry et cream cheese  
Gambas croustillante et sauce pimentée douce

*Formule entrée/plat/garniture au choix : 24€*

## *Les entrées*

Mosaïque nordique de Saint Jacques et écrevisses à la pomme Granny et citron vert  
Foie gras de canard Français préparé maison, confiture mirabelle du verger et gingembre  
Spirale feuilletée comme une croûte aux champignons frais et morilles

## *Les plats*

Grenadin de filet mignon de veau et sa crème de vin Jaune (supplément de 2€/part)  
Magret de canard fermier IGP Sud-ouest et son jus réduit à la framboise  
Dos de cabillaud Skreï, crumble de noix de Pécan et sauce à la vanille Bourbon

## *Les garnitures*

Wood'box de risotto crémeux et wok de légumes croquants  
Croustillants de polenta et méli-mélo de petits légumes frais

*Le dessert, pour 2 : 10€*

Douceur exotique et coeur coulant praliné  
accompagné de coulis fruits de la passion (dessert sans gluten)

Merci de nous adresser vos commandes accompagnées de vos coordonnées complètes avant le lundi 11 février 2019 à 12h00. Retrait des commandes sur place le jeudi 14 février 2019 entre 17h et 18h. Carte annuelle non valable pour 2 personnes. Tarif à l'unité et TTC.