

# MENU SAINT VALENTIN

## APERITIF

1 coupe de champagne + 3 amuses-bouches

## ENTREE

Foie gras de canard,  
pointe de sel de Guérande,  
chutney de mangue, mini brioche

## PLAT

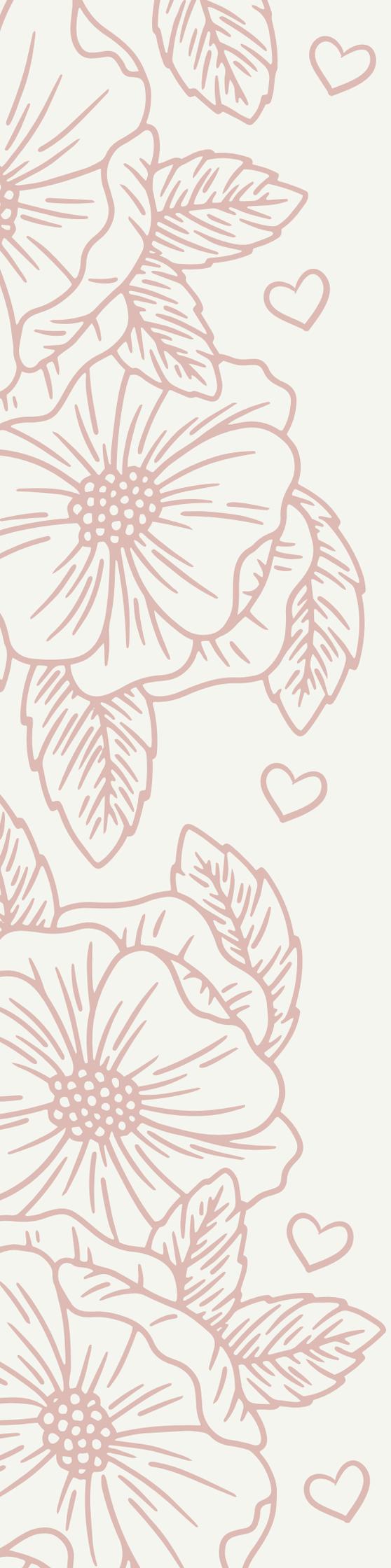
Filet de boeuf, jus au thym,  
écrasé de pomme de terre,  
légumes croquants

## DESSERT

Coeur au chocolat à partager à 2

## BOISSON

1 bouteille de vin pour 2  
Bordeaux Chateau Pudris 2009 (rouge) ou  
Pouilly-Fumé (blanc) et 1 bouteille d'eau  
minérale pour 2



# MENU VEGETARIEN

## APERITIF

1 coupe de champagne + 3 amuses-bouches

## ENTREE

Tartare de légumes marinés,  
gaspacho coco et curry, fleur de bleuet

## PLAT

Risotto aux asperges vertes, tomates  
confites et petits légumes

## DESSERT

Verrine de fruits mentholés, coulis de  
framboise et crème montée

## BOISSON

1 bouteille de vin pour 2  
Bordeaux Chateau Pudris 2009 (rouge)  
ou Pouilly-Fumé (blanc)  
et 1 bouteille d'eau minérale pour 2