

# 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

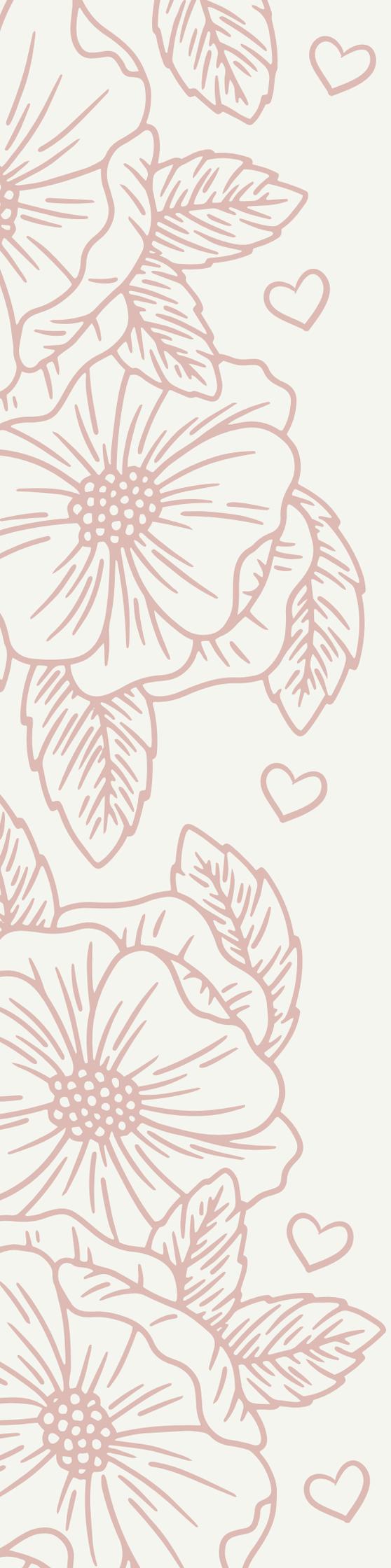
Filet de boeuf, jus au thym,  
écrasé de pomme de terre,  
légumes croquants

## DESSERT

Douceur de la Saint Valentin

## BOISSON

1 bouteille de vin pour 2  
Bordeaux Medoc Laroche-Clauzet 2019 (rouge)  
ou Chenin Le logis de Bray (blanc)  
et 1 bouteille d'eau minérale pour 2



# MENU VEGETARIEN

## APERITIF

1 coupe de champagne + 3 amuses-bouches

## ENTREE

Velouté de Butternut,  
graines de courges et jeunes pousses

## PLAT

Antipastis de légumes grillées  
et falafels

## DESSERT

Wok de fruits

## BOISSON

1 bouteille de vin pour 2  
Bordeaux Medoc Laroche-Clauzet 2019 (rouge)  
ou Chenin Le logis de Bray (blanc)  
et 1 bouteille d'eau minérale pour 2