



## *Menu Saint-Valentin*

*Trio de saumon  
(Tartare, saumon fumé et pavé de saumon aux amandes)*

*ou*

*Terrine de foie gras,  
Accompagnée de sa confiture de figue et de ses toasts*



*Feuilleté aux morilles et aux cornes d'abondance*

*ou*

*Noix de Saint-Jacques,  
Accompagnées de leur sauce au safran*



*Salade de rampon, accompagnée de ses œufs durs, de son foie  
de volaille et de sa sauce vinaigrette à la framboise*



*Sorbet au citron, accompagné de son prosecco*



*Tournedos de bœuf  
Accompagné de sa sauce au poivre et de ses croquettes de rösti*

*ou*

*Omble chevalier accompagné de sa sauce au vin blanc*

*Et de ses croquettes de rösti*



*Déclinaison de fromages de notre région*



*Dessert en tête à tête*

94.00

Servi du 13 au 14 février 2023