



AMOUR ET GASTRONOMIE

Composez votre menu de St VALENTIN

ENTREES froides :

- 1 : Assiette nordique (saumon, truite fumée, crevette grise, thon, saumon fumé) 13.90 €
- 2 : Carpaccio de Bœuf BBB mayonnaise légère à la truffe lit de roquette, parmesan et tomates séchées 11.80 €
- 3 : Vitello Tonnato et son émulsion citronnée 12.80 €

ENTREES à réchauffer :

- 4 : Scampis petit diable flambés au cognac, garniture de tagliatelles fraîches 11.90 €
- 5 : Cannellonis de canard sauce légèrement à la truffe gratinés au vieux parmesan 12.50€
- 6 : Filets de rouget petits légumes croquants sauce hollandaise aux herbes fraîches 12.50 €

NOS PLATS à réchauffer :

- 7 : Magret de canette aux framboises, gratin dauphinois et son duo de légume 14.90 €
- 8 : Dos de Skrei Hollandaise rosace de purée aux herbes et poêlée de légumes 16.90€
- 9 : Tagliata de Bœuf, copeaux de parmesan, linguines tomate fraîche et ail 14.90€
- 10 : Tagliatelle aux scampis flambés au cognac sauce homardine 14.50€

DESSERTS

- 11 : Tiramisu aux framboises, garniture de fruits rouges 5.80€
- 12 : Le bavarois aux fruits rouges et crème fraîche 5.80€

Sur réservation avant le 11.02.26 à emporter le 14 de

