

## Menu Saint Valentin

Et si vous profitez de l'occasion  
pour lui dire ou redire...  
...que vous l'aimez!

### Nos formules

Apéritif, Entrée / Poisson ou Viande / Dessert, vin et café compris	52,00 €
Apéritif, Entrée / Poisson et Viande / Dessert, vin et café compris	62,00 €



Coupe de Miss Pink et Mises en Bouche



Ballotine de Volaille au Saumon fumée et légumes de Saison, crémeux de céleri à la moutarde ancienne, Crumble au Chorizo et Nigelle



Filet de Rouget juste snacké sur sa fondue de Poireaux/Fenouil, condiments acidulés et Croustillant feuilleté au Sésame



Souris d'Agneau glacée aux épices, Polenta dorée au Parmesan, Saupoudré de Noisettes sur son confit d'Oignons, Persillade à la Sauce Soja



Cabécou Mariné à l'huile d'Olives truffée et son Mesclun (Supplément 6.50 €)



Indulgent au Chocolat, crème anglaise et sa glace



## Accords Mets et Vins

*Côtes du Rhône blanc Parallèle 45 - 2022 Domaine de Labarthe rouge Cuvée Guillaume - 2019*



Café, infusion ou thé selon vos goûts