

MENU

Saint-Valentin



ENTRÉE

Tartare de saumon frais, aux zestes de citron vert aussi fondant que vos regards échangés.

PLAT

Escalopines de Veau, nappé d'une sauce aux morilles, accompagné de légumes frais et galettes de rösti

DESSERT

Dôme glacé à la vanille au cœur de meringue craquante.

Son coulis caramel maison apporte la touche finale d'une douceur qui fait fondre chaque client.



PRIX

Assiette: 40.00

Avec Entrée ou Dessert: 45.00

Menu Complet: 50.00

