



Menu de la Saint-Valentin

ÉLABORÉ PAR NOTRE CHEF CHRISTOPHE RAOUX
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2015

68 € sans fromage
72 € avec fromage



Gravlax de Truite de Banka

Ou

Galantine de Volaille à l'Estragon,
Crèmeux de Mâche, Salade à l'Huile de Noix

Quenelles de Brochet et Homard Façon Thermidor,
Flambées

Ou

Quasi de Veau Rôti au Sautoir,
*Gratin de Courge Butternut au Vieux Comté,
Carottes Glacées, Jus réduit*



Pure Chèvre Cendré de Touraine de la « Mère Richard »,
Gelée au Piment d'Espelette du Pays Basque

Dessert des Amoureux



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée. Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement. Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.