

*Happy Valentine's Day*



## **MENU : Saint Valentin 2024**

**55 € 00 (Hors Boissons)**

**SOIREES : mardi 13 février ET mercredi 14 février**

« Amuse-bouche »

\*\*\*\*

**Velouté de potimarrons de pays aux châtaignes et huile truffée**

**Ou**

**Foie gras de canard de la Meuse « au torchon », chutney de mangue,  
Toasts briochés maison**

\*\*\*\*

**Granité glacé aux 2 citrons**

\*\*\*\*

**Médaille de veau français fondant jus corsé, pommes grenailles  
rissolées**

**Fricassée de champignons du moment**

**Ou**

**Filet de Merlu de ligne aux petits légumes crème de chou-fleur de st  
Memmie**

\*\*\*\*

**Ardoise de fromages de nos régions (supplément 5€)**

\*\*\*\*

**Chou « craquelin, crémeux pistache coulis de fruits rouges**

**Ou**

**Nougat glacé en coque de chocolat Valrhona aux saveurs exotiques**

\*\*\*\*

L'ensemble des plats proposés est fabriqué à partir de produits frais du marché et élaborés sur place avec l'ensemble de ma brigade

Chef, maître restaurateur **Fabien SOUPLY**



*Dont TVA : 10 %  
Service compris*