

## MENU DE LA SAINT VALENTIN.

Servi le 14 février pour le dîner  
Ainsi que le 15 février midi et soir.

Menu à 59€, entrée/plat/dessert

Menu à 75€, entrée, 2 plats, dessert

-Supplément fromage sec : 7€ ou blanc : 5€

-Le meilleur de céleri rave, ravioles de la Mère Maury au saumon fumé, vinaigrette tiède balsamique/crustacé aux oignons rôtis.

Ou

-Compression de foie gras de canard et caillette Drômoise,  
Toast de pain grillé.

\$\$\$

-Les tournedos de lieu jaune, mousseline de crevettes,  
Écrasé de pommes de terre, légumes de saison,  
Sauce comme un Aioli

Ou

-Le suprême de poulet cuit poché, sauce Albuféra (truffe et foie gras)  
Trio de riz IGJ Camargue et légumes.

\$\$\$

-Les choux...choux à partager...

L'un au chocolat, cœur de framboise, crèmeux inspiration  
framboise/sorbet framboise, l'autre à la vanille, cœur passion et crèmeux  
inspiration passion/sorbet pavana.



Tva 10% et service inclus.

Nos viandes sont nées, élevées, abattues en France.