



## MENU : Saint Valentin 2019

**47 € 00**

\*\*\*\*

Gaspacho de betteraves de pays, Homard de la poissonnerie Placet,  
tartare d'avocat aux aromates

Ou

Foie gras de canard de la Meuse « au torchon », chutney de Mangue et  
ses Toasts briochés maison

\*\*\*\*

Paleron veau français cuit en Basse température aux pleurotes de Pays,  
purée de Butternut

Ou

Bar farci aux coquillages, fricassée de légumes maraichers aux herbes

\*\*\*\*

Ardoise de fromages de nos régions (supplément 3 € 50)

\*\*\*\*

Demi sphère « cerises » Mon chéri au chocolat Valrhona

Ou

Vacherin de fruits exotiques

\*\*\*\*

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

Chef, maître restaurateur **Fabien SOUPLY**

