



## Menu de Saint Valentin – Dimanche 14 février 2021

À récupérer samedi et dimanche à partir de 11h30 et l'après-midi, à partir de 16h jusqu'à 18h ou 20h (en fonction de la réglementation en place à ce moment).

### Mise en bouche

Cromesquis à la tomme de nos vallées, ketchup de fruits rouges

### Entrée

Gravelax de truite, pickles d'oignons rouge, rondin de langouste en gelée de safran d'Alsace, jeunes pousses, petite brioche du boulanger

### Plat

Raviole au confit de canard \*, foie gras et truffes, ballotine de légumes, émulsion au champagne

### Dessert

Assortiment de mignardises : macarons chocolat, profiterole vanille et coulis d'églantine de nos montagnes, tiramisu mangue

Menu individuel au prix de 42.90€



*Une fiche explicative pour réchauffer votre menu vous sera fournie.*



*Nos emballages et conditionnements sont éco-responsables (dans la mesure du possible)*

*Notre cuisine est entièrement faite maison (Titre de Maître restaurateur), nos produits sont issus des circuits courts, (dans la mesure du possible) et certains de notre propre production.*

*\*Origine France*