



Menu de la Saint Valentin

**DU VENDREDI SOIR 13 FÉVRIER
AU DIMANCHE MIDI 15 FÉVRIER**

Truite des Vosges fumée au bois de hêtre, gravelax au gin d'Alsace,

crème légère au raifort

OU

Foie gras de canard français, confit de poires et chips

OU

Œuf parfait, velouté de topinambour

Carré de veau aux girolles

OU

Dos de skrei rôti

(cabillaud sauvage de Norvège), risotto, sauce citronnelle-gingembre

Crème brûlée aux framboises et sa glace

OU

Crêpe Suzette flambée à l'alcool de vanille

55 € / personnes

il est vivement conseillé de réserver votre table au 03.88.97.06.07

Animation musicale samedi soir et dimanche midi



Menu de la Saint Valentin

MENU DU JARDIN - COMPLÉMENT VÉGÉTARIEN

Œuf parfait, velouté de topinambour et pleurotes rôties

Crème d'épinard et ravioles de ricotta

Crème brûlée aux framboises et sa glace

OU

Crêpe Suzette flambée à l'alcool de vanille

55 € / personnes

il est vivement conseillé de réserver votre table au 03.88.97.06.07

Animation musicale samedi soir et dimanche midi

Quelques suggestions seront proposées uniquement vendredi soir et samedi midi.
Merci de nous prévenir à l'avance en cas d'intolérance alimentaire

Prix nets en euros, hors boissons