



Menu Saint Valentin



Mise en bouche - Mousse de Saumon à la crème de ciboulette

Foie gras de canard maison au cognac
accompagné de sa compotée de pommes caramélisées et de ses



Symphonie de saint jacques et gambas au k anc
Julienne de légumes et ri sauvage

ou

Tournedos de veau aux giroles
délice forestier, pomme de terre et haricots verts



Aumônière de fruits frais de saison en chaud froid
sur son coulis de framboises et son sorbet a



En accompagnement de notre dessert, un apéritif pétillant vous sera offert
ainsi qu'une rose pour Madame

LE RELAIS DU CHAPEAU ROUGE

Prix ttœhors boissons