



# Notre Menu de la St-Valentin

*Le 14 février 2018*  
*En soirée et sur réservation*

Médallions de Lotte poêlés  
Chiffonnade de Canard Fumé  
sur lit de Salades et Vinaigrette à l'Aneth

*Fr. 13.- (en entrée uniquement)*

Domaine de Fischer, Grand cru Féchy, Chasselas - La Côte AOC 2016 *Fr. 5.50/dl*



Filet d'Agneau en croûte à la Provençale  
Pommes Frites  
Légumes de Saison

*Fr. 35.-*

Château de la Chaize, Marquise Roussy de Sales, Brouilly AOC

*Fr. 5.50 /dl*



Duo des Amoureux

*(Assortiment de desserts : Tarte Tatin, Tartelette au Citron, Fondant au Chocolat,  
Nougat glacé et Coulis de fruits, glace Vanille)*

*Fr. 19.- pour 2 personnes*

Vin proposé au verre : Prosecco (*coupe de 1.5dl*)

*Fr. 11.00*

***Menu complet (sans boissons): Fr. 52.00***  
***avec une coupe de Prosecco offerte***

*Tous nos prix incluent la TVA, 7.7%*

*Origine des Viandes/Poissons : Canard et Lotte (France), Agneau (Nouvelle-Zélande)*