

**ST VALENTIN 2019**

**JEUDI 14 FÉVRIER**



# Menu Cupidon 44.80 €/ les 2 pers.

## Les mises en bouche

4 bouchées végétariennes

4 bulles festives



## Les entrées

Noix de St Jacques au fenouil à l'orange et julienne de Coppa

**Ou**

Cassolette de sot l'y laisse

aux endivettes, pommes flambées et sa sauce à la Kriek

## Les plats et accompagnements

Bonbons de filet de sole et son cœur fondant de St Jacques,  
(sauce Hollandaise aux œufs de capelan)

Risotto aux champignons et poêlée gourmande aux crosnes

**Ou**

Filet de canette braisé, sauce pain d'épices au zeste de citron vert

Poêlée ardéchoise, écrasé de pomme de terre/patates douces



## Les douceurs

Agathe pomme/cassis

**Ou**

Miroir chocolat/framboise



# Galettes salées en forme de cœur

**En duo ou en famille**

*Veau et crème fraîche*

*Volaille à la béchamel et champignons*

*Endives braisées et lardons*

*Saumon aux épinards*

*Ris de veau aux champignons*

*Petit modèle : 2 à 3 personnes*

*Grand modèle : 3 à 4 personnes*

**Villeneuve d'Ascq : 03.20.84.13.72**

**Marcq en Baroeul : 03.20.84.05.78**

Notre sélection champagne brut Langry :

24,80 €/ bouteille de 75 cl

14,40 €/ bouteille de 35 cl

