

## Menu St Valentin

entrée / poisson / viande / dessert	54 €
entrée ou poisson / viande / dessert	49 €

### entrée

Foie gras de canard, compotée de pommes au safran d'Alsace  
Côteaux de Béziers blanc, Amazone, Terres D'Armelle, 2016

### poisson

Dos de cabillaud de ligne étuvé, jus au citron vert  
chou de Milan et crème de lentilles  
Riesling Streng, Domaine Baumann Zirgel, 2017

### viande

Filet de veau rôti, houmous de pois chiche,  
pâte de datte ~ olive, carottes et jus au Raz El Hanout  
Magnum Plaisirs d'Harys, Domaine Jamet, 2016

### fromage

Fromage du jour et confit d'oignons aux épices (Supplément de 6 €)

### dessert

Salade ananas et coulis mangue  
mousse chocolat blanc ~ clémentine et sorbet litchi  
Gewurztraminer Grand Cru Engelberg, Mélanie Pfister, 2012

### Accords mets et vins

2 verres de vin 12cl et 1 verre de vin 8cl	17 €
3 verres de vin 12cl et 1 verre de vin 8cl	25 €