

Menu Saint Valentin

Servi Vendredi 14 février 2025 soir

Samedi 15 février midi et soir

Dimanche 16 février midi

Pour mettre en appétit, servi en miniature :

Noix de St Jacques rôtie sur une purée d'artichaut,
son émincé de jambon cru.

~~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard maison mi cuit au Calvados,  
accompagnée de sa crème brûlée Foie Gras, Magret fumé et toasts pain d'épices.

~~~~~

Ravioles de Homard confectionnées par nos soins et Brunoise de légumes,
Bisque de Homard à la crème fouettée.

~~~ Et / Ou ~~~

Suprême de Volaille cuisson basse température, court jus au Champagne,  
accompagné de son Ecrasé de Pommes de terre aux éclats de truffes,  
embeurrée de chou-frisé et fine mousse de carottes.

~~~~~

Faisselle fraîche à la passion,
Ou
Demi Saint Marcellin aux éclats de fruits secs,
servi chaud dans son feuilleté.

~~~~~

Autour de la Framboise :  
Moelleux au chocolat de la maison Valrhona, Cœur coulant Framboise,  
Boule de Sorbet sur un lit de pralinette et pâte de fruits maison.

### Au restaurant :

42,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.

52,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.

### A emporter :

20,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande,

30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.

TRAITEUR RESTAURANT VINCENDON – 79 RUE CENTRALE - 07290 SATILLIEU

Tél. : 04.75.34.95.86 Mail : [contact@restaurantvincendon.com](mailto:contact@restaurantvincendon.com)

Site : [www.restaurantvincendon.com](http://www.restaurantvincendon.com)

