

# Menu de la Sain-Valentin

85 €

## *Coupe de Champagne Amuses bouches surprises*

*Au choix*

- Terrine de foie gras de canard « Maison » mariné au vin moelleux, pain brioché toasté.

- Ceviche de bar et langoustines au citron vert.

- L'œuf poché au jambon Ibérique et fricassée d'escargots persillés.

*Au choix*

- Noix de St Jacques poêlées au Champagne et baies roses, risotto de quinoa aux poireaux.

- Filet de rumsteak « façon tataki », nems de légumes frais à la graine de moutarde.

- Salsa de filets de pigeon et caille de « Chanteloup », jus à la truffe, pommes dauphine et champignons forestiers.

-----  
*Chariot de fromages sup 10 €*  
-----

*Notre millefeuille caramélisé aux fruits rouges.*

---

*Réservation par email « [contact@legalopin.fr](mailto:contact@legalopin.fr) »*

*AVEC VOTRE NOM, NUMÉRO DE MOBILE ET HEURE D'ARRIVÉE : 19H30, 20H30, 21H00 et 21H30*

---

*Versement de 50 € d'arrhes par personne par CB à distance par téléphone.*

*Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.*