



# MENU DE SAINT VALENTIN

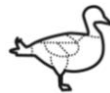


## APERITIF



L'apéritif au Crémant d'Alsace,  
nature ou parfumé.  
Assiette de mise en bouche

## 1<sup>ère</sup> ENTREE



Assortiment de foie gras maison  
-Chaud en brioche aux champignons,  
-En marbré au canard  
fumé et gelée de poires,  
-En aspic de lapereaux et mousse  
de cerfeuil

## 2<sup>ème</sup> ENTREE



Cocotte de lotte, homard et St Jacques  
en croute, légumes racines, truffes

## PLAT



Contre filet de veau cuit à basse  
température, tourte de ris et rognons,  
crème de cèpes, pommes Dauphines au  
lard fumé et croustillant de  
champignons.

## DESSERT



Trio de desserts maison

60€

80€ avec notre sélection de vins



Le BASILIC  
— Restaurant par Eric Duvion —