



MENU Saint-Valentin



Amuse-Bouches

1 coupe de champagne ou 1 cocktail sans alcool

ENTRÉES

♥ Tartare de saumon aux agrumes

Saumon frais coupé en dés, assaisonné d'une vinaigrette aux agrumes, servi avec une mousse d'avocat

ou

♥ Velouté de potiron et châtaignes

Crème de potiron veloutée avec des éclats de châtaignes, parfumée à la truffe

PLATS

♥ Cœur de filet de bœuf rôti

Servi avec une sauce aux morilles, foie gras poêlé, accompagné de purée de céleri-rave et de légumes de saison

ou

♥ Risotto aux fruits de mer

Risotto crémeux aux crevettes, moules et calamars, parfumé au safran et garni de persil frais

DESSERTS

♥ Coeur fondant au chocolat

Gâteau au chocolat noir avec un cœur coulant, servi avec une boule de glace à la vanille

ou

♥ Tartelette aux fruits rouges

Pâte sablée garnie de crème pâtissière à la vanille, surmontée de fruits rouges frais et d'une gelée de framboise

Café - Thé - Eau - Soft



Menu du dîner du
14 février 2026
99€ p/pers

Le Moulin des Marais

Tél : (33) 01 30 04 18 07

Email : contact@le moulin des marais.com

www.le moulin des marais.com