



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 coeur 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@lemoulin-des-marais.com

www.lemoulin-des-marais.com