



Saint Valentin

Menu aux douces saveurs

Mise en bouche

Bavarois de saumon fumé et oeufs de saumon en verrine

Entrée(s)

Première entrée

Duo de foie gras d'oie et canard
Chutney de saison, gelée
et pain brioché

Seconde entrée

Dos de cabillaud
Légumes croquants
(Carotte, courgette, poivron, céleri branche)
Purée de vitelotte

Plat principal

Magret de canard sauce
forestière

Timbaline de potimarron,
brocoli, coeur polenta et
purée de panais



Caille farcie sauce forestière

Timbaline de potimarron,
brocoli, coeur polenta et
purée de panais



Ravioles aux cèpes

Dessert

Le coeur des Amoureux (Partenariat avec J2B)

Menu complet : 47€ / pers.

Menu sans seconde entrée : 35€ / pers.

☎ 03 89 82 51 15

✉ info@traiteur-bernard-bringel.fr