

*LE MENU DE LA SAINT
VALENTIN*

S A L T R E S T A U R A N T



AMUSE BOUCHE

Salmon fume sur toast brioche / smoked salmon on toast brioche

ENTREE

Huitre gratinees au sabayon de parmesan / oyster gratinated with parmesan sabayon

SECOND ENTRÉE

Veloute de champignons en croute feuilletée / mushroom cream in puff pastry crust

MAIN COURSE

served with a side of Haricot vert, pomme gratinees, petite carottes au miel / green bean, apple gratinee, baby carrots and honey

Petit tournedos et crevette sautees a l'ail, sauce bearnaise / small tournedos and shrimp sauteed with garlic, bearnaise sauce

DESSERT

Chocolat mouelleux fondant