

# Menu Saint Valentin

Menu à 19,90€/par pers	Menu Enfant 8€ par enfant	Menu à 24,90€/par pers
toast chaud (3 pièces )	petit canard en gelé	toast chaud (3 pièces )
Foie gras et sa brioche en tranches ou assortiment de charcuterie festive	filet de poulet ou steack haché	1/2 langouste garnie ou Cassolette aux 3 poissons
chateaubriand du boucher (sauce au poivre)	pomme dauphine	magret de canard sauce forestière
gratin dauphinois fagot de haricot	fondant au chocolat	gratin dauphinois fagot de haricot
moelleux au chocolat		entremet aux fruits

## Les Formules conviviales :

### Formule Fondue :

(Assortiment de 250 gr par personne Rumsteck, mignon de porc, dinde, noix de veau)

5,90€/par pers

### Formule Raclette:

(jambon cru, salami, rosette, andouille, jambon blanc, roulade, bacon, lard fumée)

7,20€/par pers

### fromage aux choix:

(nature, poivre, à la moutarde, à l'ail des ours)

2,98€/par pers

### Formule Plancha marinée:

(Assortiment de plusieurs viandes bœuf 80 gr, dinde mariné 90 gr, canard mariné 80 gr)

5,90€/par pers

### Formule Plancha :

(Assortiment de 250 gr par personne Rumsteck, mignon de porc, dinde, noix de veau)

5,50€/par pers

### Garnitures Formules conviviales:

(Rondelles de tomates, galette de pomme de terre, oignons précuit, poivrons, courgette en lamelle)

2,90€/par pers

Nos planches Apéritives

### Planche Dinatoire:

(Wraps au thon, wraps du chef, rilette de saumon, fromage blanc aux fines herbes, chorizo ibérique, chorizo jambon cru, rosette, papillote de crevette, brochette de tomate, brochette de légumes, gouda, tome, fromage de nos régions)

12,00€/par pers

### Planche Terre et Mer:

(Foie gras, magret de canard fumée, andouille, jambon fumée, rilette de lapin, mini asperges, Brochette de légumes, saumon fumée, rilette de thon, terrine de homard, Brochette de crevette, carpaccio de saint jacques, gambas marinées)

18,00€/par pers

### Planche Fondue Au Chocolat:

Sauce chocolat noir et au Lait,, brochette de clémentine, carpaccio d'annanas, brochette de nougours, brochette de chamallows, raisin, pomme, kiwi, mûres, fraises, marshmallow, fraise tagada, mangue)

12,00€/par pers



Sur Commande jusqu'au 11 février retrait le 13 février  
dans nos 2 boutiques

3 place lombardie  
76880 arques la bataille  
02.35.85.50.07

140 rue jacques Brunet  
76550 Saint Aubin sur scie  
02.32.14.00.16

OU EN LIGNE SUR [www.maison-bertin.fr](http://www.maison-bertin.fr)

