CAFÉ DES 2 MOULINS

Menu Saint-Valentin

Coupe de champagne Bressart 12cl

– ♥ –

Entrée - *Starter*

Potage de courge et potimarron

Oasted Squash and Pumpkin Soup

ou - or

Salade d'endive carmine, noix, cerfeuil, vinaigrette moutarde à l'ancienne, huile de noix et vinaigre de xérès

Carmine Endive Salad with Walnuts & Chervil Wholegrain mustard dressing, walnut oil, and Sherry vinegar

– ♥ –

Plat - *Main course*

Saumon cuit à basse température au four, huile d'olive et citron sauce beurre blanc aux oeufs de truite servi avec purée maison ou épinards au beurre

Low-temperature Oven-baked Salmon Lemon & olive oil infusion, trout roe beurre blanc, choice of homemade mashed potatoes or buttered spinach

ou - or

Magret de canard laquage sauce miel, sauce soja et écorce d'orange, servi avec purée maison ou frites

Honey & Soy Glazed Duck Breast Infused with orange zest, served with homemade mashed potatoes or French fries

– ♥ –

Dessert

Tarte au chocolat, coulis de fruit rouges

Chocolate Tart with Red Berry Coulis

– 59€ –

Live Music

Chanson française et internationale

French & International Music