



Boucherie *Heritage*

Samedi 14.02.2026

MENU SAINT VALENTIN

Entrées

7102_ Foie Gras de Canard mi-cuit Maison, 100gr/pers conseillée
(120,00 €/kg)

8016_ Opéra de saumon fumé (4,50€/pièce)

8026_ Coquille Saint-Jacques signature H (9,50€/pièce)
(noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux, et lard de colonnata)



Plats Principaux

8115_ Cuisse de canard sauce aux agrumes (9,00€/pièce)

8121_ Filet de lotte sauce crustacés et noix de cajou, 250gr (12,00 €/pièce)

8348_ Gratin de poisson, 180gr (6,50€/pièce)

8361_ Cocotte de l'amour, crémeux de poularde aux petits légumes et son
câlin de fruits rouges, 250gr (12,00€/pièce)



Accompagnements

8153_ Gratin dauphinois (7,00€/2 personnes)

8154_ Gratin dauphinois aux cèpes (8,00€/2 personnes)

8195_ Pommes dauphines, 4 pièces par personne conseillée (17.00€/kg)

8207_ Gratin de ravioles et tomates confites (8,00€/pièce)

8268_ Ravioles gratinées, crevettes et asperges (8,00€/pièce)

LES GRATINS SONT VENDUS À LA PIÈCE SUR COMMANDE ET AU KILO EN MAGASIN



Desserts

8282_ Fondant chocolat-framboise (3€90/pièce)

8323_ Crumble pomme-framboise (3€90/pièce)

