

Menu de la Saint Valentin

Du 10 au 15 Février 2018

Sur réservation au 04-66-37-49-44



ARCHESTRATE

Un moment gourmand, des émotions, des souvenirs à partager...

68,00 € par personne – Hors Boissons

LA LANGOUSTINE

En papillote croustillante au basilic et piment de Cayenne
Sur un tartare végétal à la pomme verte parfumé à l'huile de sésame

DUO FOIE GRAS ET PIGEON

Le pigeon en pastilla à la brisure de pistache,
Le foie gras chaud poêlé,
Accompagné d'un mendiant de fruits secs cognac et pruneau

L'ENTRE DEUX

Granité de champagne aux billes de fraises des bois

LE VEAU

« Fumé maison » puis cuit à basse température,
Feuilleté d'épinard et flan de cèpes, Jus de cuisson

FROMAGES

Assortiment de nos régions (supplément de 8 €)

COMPARTIMENT FRAMBOISE

Gelée de framboises au litchi,
Sorbet à la rose-pamplemousse et meringue princesse



Nom du document : Menu Bis Saint Valentin 2018 - pour les affichettes.docx
Répertoire : P:\Marketing\2018\SAINT VALENTIN 2018
Modèle : C:\Users\pat.de.schieterre\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\
Normal.dotm
Titre :
Sujet :
Auteur : bilbao
Mots clés :
Commentaires :
Date de création : 02/02/2018 11:01:00
N° de révision : 2
Dernier enregistr. le : 02/02/2018 11:01:00
Dernier enregistrement par : Patricia DE SCHIETERRE
Temps total d'édition : 8 Minutes
Dernière impression sur : 02/02/2018 11:11:00
Tel qu'à la dernière impression
Nombre de pages : 1
Nombre de mots : 150
Nombre de caractères : 797