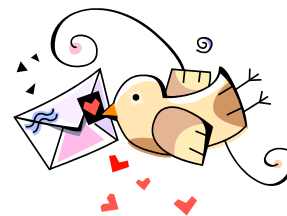


Samedi 14 février 2015



Dîner de la Saint Valentin

Mises en bouche :

- Brouillade d'œufs, Chorizo ibérique, Calamars.
- Croustillant de fruits de mer.



Noix de Saint-Jacques rôties aux agrumes,
endives croquantes et pousse de soja.

Cairanne (aoc cote du Rhône villages) blanc domaine Boisson 2013 (8 cl)



Royale de topinambour au foie gras,
magret de canard séché, chips de panais.

Pouilly Fumé (aoc) domaine Jonathan Pabiot 2013 (8 cl)



Filet de veau servi rosé, poêlé de champignons
écrasé de vitelottes au lard fumé.

Châteauneuf du Pape (aoc) domaine Albin Jacumin 2010 (8 cl)



L'assiette Gourmande à partager.

Champagne rosé Besserat de Bellefond (8 cl)



Menu 4 plats 46 € TTC par personne
(hors boissons)

- Les quatre verres de vin pour accompagner
votre dîner: Supplément 22 € TTC par personne

