

MENU DE LA SAINT VALENTIN 2010

Cocktail au champagne et ses tapas chauds et froids

La tajine de homard citron confit et coriandre fraîche

&&&

Les st Jacques fraîches rôties à l'huile de truffe des Charentes

&&&

La lotte de la cotinière rôtie, marinière au fenouil et essence de langoustines

&&&

Le filet de bœuf du limousin au lard paysan, réduit de merlot et truffe

&&&

Le chariot de fromages frais et affinés de nos régions

&&&

Le croustillant caramélisé, émulsion de chocolat-cognac au gingembre et épices

&&&

Café

Prix 78€ apéritif, vins, café compris