

MENU DE LA SAINT VALENTIN 2012

Tendresse et son cocktail au champagne

Le millefeuille de betteraves rouges et jaunes au manslois,
Langoustines de la cotinière roties aux aromates

&&&

Les fruits de la passion en salsa, st jacques juste saisi aux épices douces

&&&

La lotte de la cotinière en robe de lard fumé et habit vert grillé
Riz noir au jus de langoustines

&&&

L'ailou de veau au comté, pomme d'amour et basilic
Jeunes légumes aux herbes potagères

&&&

Le duo de chèvre de la région affiné

&&&

Le cappuccino grand cru blue mountain, dentelle au gruë

&&&

Café

Prix 84€ apéritif, vins, eau et café compris
Sans les vins 64€