

MENU DE LA SAINT VALENTIN

Foie Gras Frais Maison Cuit en Terrine

Pain de Campagne Grillé

OU

Saumon Frais Mariné à l'Aneth

Crème Citronnée, Pain de Campagne Grillé

OU

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

7 Pièces Servies en Petits Pots

OU

Salade Maraîchère à l'Huile d'Olive Vierge Extra

Avocats, Tomates, Carottes, Sucrine, Chèvre Frais Bressan,

Huile d'Olive Vierge Extra et Ciboulette



Filet de Bar Grillé à la Plancha

Endives Braisées, Pommes Vapeur et Sauce au Champagne

OU

Quenelle de Brochet

Sauce Nantua aux Queues d'Ecrevisses,
Champignons de Paris et Epinards en Branches

OU

Carré de Veau Rôti

Veau " Origine France ", Haricots Verts Frais et Gratin Dauphinois

OU

Poulet Fermier à la Crème de Morilles

Poulet "Prince des Dombes ", Riz Basmati



Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille,
Coulis de Fruits Rouges et Chantilly

OU

Coupe "4810"

Crème de Marrons, Meringue,
Glace Vanille et Chantilly

OU

Carpaccio d'Ananas Parfumé aux Epices Douces

Sorbet Ananas

OU

Gaufres Grand-Mère

Chocolat Chaud et Chantilly

OU

Baba au Rhum

Rhum et Chantilly

52.00 €uros par personne

Prix nets, Taxes et Services compris