



Menu Spécial Saint-Valentin 2012 Mardi 14 Février



(Sur réservation uniquement)

Cocktail Fraîcheur

Jus de citron, Grand-Marnier, sirop de sucre de canne, méthode traditionnelle



Dégustation de mises en bouches

Rillettes de la mer au saumon fumé

Velouté de champignons

Profiterole de foie gras



Mesclun de gambas croustillantes



Noisettes de veaux au coulis de morilles



Croque-monsieur à l'emmental



Éclaté de fruits frais sauce chocolat



Café

Mignardises

Menu à 40 € par personne vins non compris

Apéritif et café compris

Ou

Menu à 50 € par personne vins ci-dessous compris
12 cl de côtes de Gascogne blanc « Domaine du LUZANET »,
16 cl de Bordeaux « Château Belle-Garde 2009 »,
8 cl de Méthode traditionnelle « Louis De Grenelle »
Apéritif et café compris

Ou

Menu à 60 € par personne avec 1 bouteille de champagne « Haton » pour 2 personnes
Apéritif et café compris