

MENU SAINT VALENTIN 2019

35€ TTC



En Prélude Gourmand...

Capuccino de Crème de Cèpes et sa Gougère au Fromage

Pour Débuter...

Escalope de Foie Gras Poêlée
Pomme Fruit tiède infusé au Cassis, Jus réduit

Pour Suivre...

Le Cœur de Filet de Bœuf en cuisson Lente
Paillason de pommes de terre, Sauce Périgourdine

Continuons...

Espuma de Fromage de Brebis, Copeaux
Et Caramel de Chorizo Ibérique

Pour Terminer en Douceur...

La Sphère Surprise au Chocolat
Sauce à la Vanille

Chef de Cuisine Frédéric Daunes

" Tous Les Plats sont Faits Maison Élaborés sur Place à Partir de Produits Bruts

"Prix Net Service Compris"

"Menu Hors Boisson"