

Menu Saint Valentin

Mardi 14 février 2012

1 apéritif, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de vin pour 2 personnes, 1 café et mignardises, eau minérale
85,00 €

Coupe de champagne Billecart Salmon rosé

Amuse bouche

Au choix

Dégustation d'huîtres de Marennes Oléron
(2 Fines de Claires, 2 Boudeuses n° 4, 2 Royales n 2)

Gambas rôties au vinaigre de cidre, rémoulade de céleri aux câpres Lilliput, pommes vertes

Foie gras de canard poêlé, pain d'épices façon pain perdu, riquette aux pignons de pin

Au choix

Bar pour 2 personnes farci aux herbes en croute de feuilletage, sauce Choron, purée de pommes de terre Agira

Noix de coquilles Saint-Jacques au sabayon à l'orange, endives à la coriandre

Filet mignon de veau cuit en cocotte, céleri rave et pommes de terre cuisinés comme un risotto

Au choix

Petits pots (chocolat, praliné, café), cigarettes à la vanille Bourbon

Fruits frais exotiques et granité à la noix de coco

Millefeuille à la pistache et cerises Amaréna

Vins sélectionnés :

Givry, Remoissenet Père et Fils 2010
Vin blanc de Bourgogne

Sancerre Les Bonnes Bouches 2008 Henri Bourgeois
Vin rouge de Loire