



MENU DÉGUSTATION POUR LA SAINT VALENTIN

Vendredi 14 février

Cinq plats y compris la réception avec des canapés et une coupe de champagne ou un cocktail de fruits de la passion. Prix fixe 39,00 €

Petite soupe de cresson.

~~~~~

Saumon mariné à la suédoise (Gravlax)

OU

Ris de veau à la sauce moutarde.

~~~~~

Pâtes au homard avec sauce à la crème aux herbes.

~~~~~

Turbot cuit sur l'os avec haricots vert et piments rouge,  
sauce grains de soja et safran.

OU

Magret de canard avec myrtilles, sauce vin rouge  
et balsamique avec un mélange de légumes racines.

~~~~~

Fromage de pays limousin

OU

Gâteaux maison de fruits frais.

Café ou sélection de thés (Ceylan, Earl Grey, thé vert ou tisanes –
Rose/Lavande ou Camomille) avec de chocolat truffe maison 4.00 €