

Menu de la Saint Valentin

Les samedi 11 et mardi 14 Février 2012

50€ par personne

Amuse-bouche

Elle

Terrine de foie gras au Mas Amiel



Noix de Saint-Jacques en croute d'agrumes, fondue de poireaux, émulsion d'agrumes



Tournedos de veau grémolata,
pomme Anna et légumes fanes glacés au thym



Cromesquis de chèvre au sirop de curcuma
et pignon de pins



Macaron Ispahan framboise et litchi parfumé
à la rose pour 2 pers.



Café et mignardises maison

Lui

Foie gras poêlé pommes-betteraves,
suc de grenade et balsamique



Bar en écailles de pommes de terre,
crème de pommes de terre à l'amande douce, relevé au vinaigre de banyuls



Filet de bœuf à la bordelaise,
petit farci de légumes à la provençale



Cromesquis de chèvre au sirop de curcuma
et pignon de pins



Macaron Ispahan framboise et litchi
parfumé à la rose pour 2 pers.



Café et mignardises maison

Forfait boisson: 19€

Comprenant : 1 coupe de champagne
3 verres de vin en accord avec vos plats
1/2 bouteille d'eau minérale