



MENU DE LA SAINT VALENTIN

13 février 2010

(Une bouteille de champagne Drappier brut Carte d'Or pour deux)

Amuses-bouche

Pressé de homard et ris de veau, Saint Jacques façon tian et mesclun d'haricots vert au citron

Turbot rôti et ragoût de racines, jus de veau au porto avec quelques champignons

State de fourme d'Ambert et pain d'épices aux poires et cumin en terrine

Cœur à cœur

Mignardises

