



MENU DE LA SAINT VALENTIN

14 février 2010

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

Amuses-bouche

Rosace de coquilles saint jacques façon tian

Côte de veau double braisée sept heures et purée d'huile de truffes

State de fourme d'Ambert et pain d'épices aux poires

Cœur à cœur

Mignardises

