

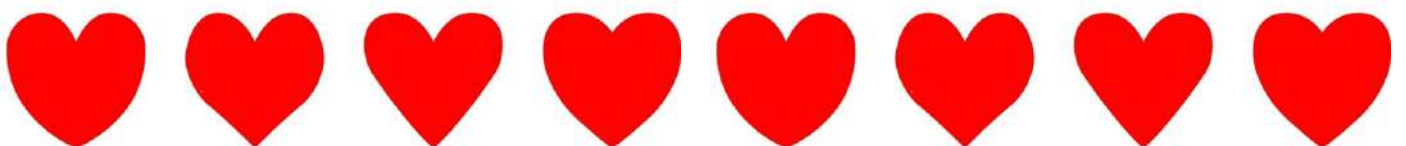


Vendredi 14 Février

*Joyeuse
St Valentin*

Animation **M**usicale

Carine **E**rseng





Menu Cupidon 108 € TTC



Coupe de champagne Henri Abelé brut (12cl),
Œufs brouillés aux truffes noires

Entrées : (au choix)

Escalopes de foies gras de canard de la maison Lafitte IGP du Sud Ouest poêlées,
lentilles béluga de la Brie



Minestrone de légumes et truffe noire



Carpaccio de noix de Saint Jacques de la baies de Seine, avruga, œufs de saumon,
huile d'olive vierge de Sicile

Plats : (au choix)



Ballotine de turbot braisée, beurre blanc, chou farci au potimarron



Ris de veau aux morilles, mousseline de panais, carottes confites



Risotto à la truffe noire (tuber mélanosporum)



Fromage:

Cœur de la Saint Valentin de Monsieur Fabre, huile d'olive (fromage de chèvre)

Desserts : (au choix)



Sphère au chocolat de la maison Valrhona, mousse aux fruits exotiques,
sauce chocolat gianduja



Tartare d'ananas « Victoria », soupe de mangues, sorbet passion

Soufflé flambé au Grand Marnier

Vins sélectionnés : (une bouteille pour 2 personnes)

Vin blanc : Saint Bris 2023, cépage sauvignon, Domaine Verret, Bourgogne

Vin rouge : Moulin du Château La Lagune BIO 2017, Haut Médoc, Bordeaux

Eaux minérales

Café & mignardises

