

Menu Spécial Saint-Valentin Mercredi 14 Février



(Menu unique et servi exclusivement Le Mercredi soir 14 Février et sur réservation uniquement)

Menu sous réserve de disponibilité des produits

Royal Ackermann

~~~~~

Dégustation de mises en bouches  
Carpaccio de noix de St Jacques sur une Panna Cotta de mozzarella au basilic et tomate  
Verrine tiède d'Espuma de brocolis et poitrine de porc confite  
Toasts de foie gras et chutney

~~~~~

Filet de Saint Pierre, une fondue de mangue et céleri, beurre d'orange

~~~~~

Filet de faisan, crème fumée, pomme Anna...

~~~~~

Saint-Maure cendré, gelée de poire et mesclun

~~~~~

Baba passion...

~~~~~

Café / infusion
Mignardises

**Menu à 47 € par personne vins non compris
Apéritif et café compris**

Ou

**Menu à 57 € par personne vins ci-dessous compris servis au verre
12 cl Muscadet Sèvre Maine Sur Lie « Domaine de Chasseloire »
16 cl Cahors «Château Lamartine»
10 cl de Crémant de Loire « Ackermann »
Apéritif et café compris**

Ou

**Menu à 67 € par personne avec 1 bouteille de champagne « Réserve Haton » pour 2 personnes
Apéritif et café compris**

*Menu Spécial
Saint-Valentin
Mercredi 14 Février
« Plats à emporter fabriqués maison »*



*Commande possible jusqu'au mardi 13 février
A venir chercher le 14 février de 18h00 à 20h*

28€ par personne

**À réchauffer suivant instructions données*

ღღღღღ

*Dégustation de mises en bouches
Carpaccio de noix de St Jacques sur une Panna Cotta de mozzarella au basilic et tomate
Verrine de saumon fumé et guacamole
Toasts de foie gras et chutney*

ღღღღღ

*Filet de Saint Pierre, une fondue de mangue et céleri, sauce à l'orange **

ღღღღღ

*Filet de faisan, crème fumée, pomme Anna...**

ღღღღღ

Baba passion...

ღღღღღ