

Saint-Valentin

MENU AU RESTAURANT

Menu sans les vins (Apéritif et café/infusion compris)...52€

Menu avec les vins (Apéritif et café compris) + 1 verre de Touraine blanc +
1 verre de Côtes de Blaye + 1 verre de crémant de Loire...62€

Menu tout Champagne Louis SACY (1 bouteille pour 2 personnes)
(Apéritif et café/infusion compris)...82€

MENU

Cocktail passion des îles (avec alcool)

Ou

Cocktail sans alcool

Dégustation de mises en bouche

Acras, gambas, boudin

Brochette de Noix de Saint-Jacques, panais aux 2 façons, tuile salée

Filet de bœuf, duxelles en croûte sauce jus de truffe, quelques légumes

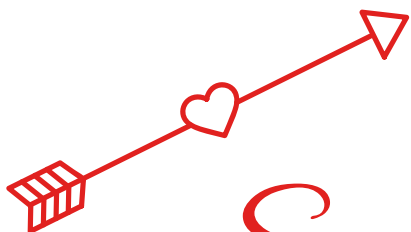
Philo d'Entrammes façon raclette, mesclun à l'huile de noix

**Aumonière de pommes rôties à la crème d'amande,
glace spéculos au cœur meringué**

Café/infusion

Mignardises

Financier pistache, panna cotta à la coco



Saint-Valentin

MENU À EMPORTER

Menu complet en barquette jetable ...30€/personne
Menu complet en assiette 30€ + 10€ en espèce rendu lors de la restitution
Payement carte bleue, espèce, chèque, titre restaurant, chèque vacances

MISES EN BOUCHES

Verrine de perles de pâtes surimi
Blinis de truite mayennaise
Toast de magret fumé

LES ENTRÉES AU CHOIX

Médailon de foie gras, toast à griller, chutney de fruits
Ou
Cassolette de Noix de Saint-Jacques à la crème de panais

LES PLATS AU CHOIX

Noisettes de veau aux brisures de cèpes, gratin dauphinois
Ou
Filet de bar sauce beurre rose, flan de poireau

LES DESSERTS AU CHOIX

Cœur passion chocolat blanc
Ou
Cœur feuilletine chocolat

Commande...Dernier délais le Lundi 12 Février