



MENU SAINT-VALENTIN 2018

Micro- bouche
Cappuccino de Homard bleu

Le carpaccio de Saint-Jacques et Saumon mariné
Blinis «Maison» tièdes

L' Escalope de Foie gras de Canard chaud,
Sabayon au Pineau ,
Tartare de «Grany Smith»

La Pièce de Veau de Lait à la Plancha, épices douces,
Gâteau de Shitakés

Le Dessert
«Les Délices Poivrés- Sucrés»

VINS COMPRIS :

Un verre de vin Blanc :
10cl **Château du « Grand Plantier » 2016**
(Vin de Bordeaux A.C.Blanc Sec)
Un verre de vin rouge :
10 cl **Château « La Gravelière » 2014**
(Vin rouge de Bordeaux Graves AC)

MENU COMPLET : 70 € TTC

TVA 10% incluse sur la nourriture

TVA 20% incluse sur les vins

Prix nets TTC Service 15% et TVA 10% inclus - Boissons non comprises -
(Cuisine « Fait Maison » : cuisine réalisée à partir de produits bruts) - Décret N°2014-797