



Menu de Saint-Valentin



Menu servi le 14 Février 2018.

La Coupe de Champagne
Et sa Mise en Bouche



Pannequet du Prince des Mers Fumé Maison en Confit de Fenouil Parfumé au Raifort
Et Carpaccio de Saint-Jacques aux Perles de Grenade et Huile de Sésame



Granité au Senteurs de Banyuls



Tour de Filet de Bœuf enlacée de Lard et son Sirupeux de Cèpes
Tulipe du Maraîcher et Petite Galette de Pologne



Croustillant de Chèvre Chaud à l'Abricot sur Quelques Feuilles
(Supplément 6 €)



La Tendresse de Saint-Valentin

Saint-Honoré Vanille et Groseilles accompagné de sa Chantilly à la Rose

Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons
la Coupe de Champagne De Venoge Brut (Supplément : 9 €)



Café ou Thé



Boissons à discrétion :

Vin Blanc : Sauvignon La Petite Perrière

Vin Rouge : Château Haut La Valette

Eau Minérale

Tarif Net: 63.00 €/pers

Soirée Prestige pour 2 personnes: 255.00 €
(2 Menus + Chambre Double + 2 Petit-déjeuners)