

S A I N T V A L E N T I N

14.02.2019

Menu

Bisque de Homard crémeuse

* * * *

*Filet de Turbot et Scampi
Nid de Purée de Céleri
Sauce Champagne*

* * * *

Sorbet Mirabelles arrosé d'un Alcool de votre choix

* * * *

*Délice de Filet de Bœuf du Terroir et Mignon de Veau
Cuit en Basse Température
Sur un Nid de Risotto crémeux
Sauce au Porto rouge*

* * * *

Symphonie de Desserts

* * * *

au prix de 72,00.-€/personne