



Joyeuse Saint Valentin



Vendredi 14 Février 2020



Menu de la Saint Valentin *Valentine's Day Menu*

Le Cocktail de la Saint Valentin Maison servi avec Amuses-Bouche
Homemade Valentine's Cocktail served with Canapé

La Cassolette de Gambas à la Provençale
Casserole of Prawns « Provençale Style »

Le Poisson Mariné à la Tahitienne
Marinated Raw Fish « Tahitian Style »

Le Duo de Foie Gras, Chutney de Figs et Toasts Briochés
Foie Gras Duet, Figs Chutney and « Brioche » Toasts

Le Sorbet Pomme et Calvados
Apple Sorbet with Calvados

Le Filet de Turbot et son Velouté Safrané
Fillet of Turbot and a Safran « Velouté »

Le Rôti de Chevreuil à la Broche au Feu de Bois
Roasted Roe Deer on the Spit from the fireplace

Le Filet de Canette aux Deux Poivres
Roasted Fillet of Duckling with a Two Peppers Dressing

Le Trio de Fromages de Chèvre de la Ferme de la Crous (Cipières)
Trio of Goat Cheese from « La Ferme de la Crous » (Cipières)

Les Crêpes Suzette
« Crêpe Suzette »

Le Fondant au Chocolat et sa Glace Vanille
Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

Café
Coffee

Vins : Le Saint André (IGP) Blanc, Rouge et Rosé
1 Flûte de Champagne Offerte au Dessert - 1 Glass of Champagne with Dessert

Prix : 62,50€ par person - Price : 62,50€ per person

