

MENU SAINT VALENTIN 2012

Coupe de Champagne et ses amuses-bouche

Raviole de champignons des sous-bois aux langoustines et coulis de foie gras

Tarte fine de St Jacques à la crème de truffes

Piccatas de filet de veau de Périgueux aux parfums de Savora

Mini cœur de Neufchâtel farci aux fruits secs

Poire fondante sur sa brioche perdue et coulis de caramel à la fleur de sel

Prix du menu : 65.00 € (hors vin et café)