

Menu Saint-Valentin

Le mardi 14 Février 2012 à partir de 19h00

Mise en bouche

Entrées

*Crumble de Foie Gras aux lentilles vertes, chantilly au lard
chips de Jambon de pays et jus corsé*

Ou

*Anneaux croustillants au duo de saumon fumé et tartare à la
citronnelle*

Plats

Paupiette de Truite au Chou et la Patate douce

Sauce au vin rouge

Ou

Millefeuille de faux-filet de bœuf et fromage de Chèvre

Purée à l'huile d'olive et

Garniture Grand-Mère (Lardons, champignons, oignons grelots)

Assiette de Fromages d'Auvergne

Desserts

Entremet framboise au cœur de Citron et Gingembre

Soupe de Fruits Rouges aux fines bulles et Sablé au beurre salé

Tarif: Menu 2 Plats 32€ -Menu 3 plats 38 €

Réservation au: Tél: 04.73.33.73.23