



MENU DE LA SAINT VALENTIN

MARDI 14 FEVRIER 2012

**240€ par couple,
Dîner pour 2 personnes,**

*bouteille
de champagne incluse*

AMUSE- BOUCHE

LE FOIE GRAS

Royale de foie gras, caramel de vinaigre balsamique
Emulsion de lentilles Corail

ENTREE

LA ST JACQUES

Escabèche de St Jacques et légumes de saison
Chorizo de la Jabuguena, touche de coriandre

POISSON

LE BAR DE LIGNE

Cuit à la vapeur douce, poivre des cimes
Raviole de potimarron aux épices, jus de caramel orange

VIANDE

LA PINTADE FERMIERE DE NOTRE DROME

« Classique historique gastronomique »
En demi-deuil

FROMAGES

GORGONZOLA, ROQUEFORT, FOURME D'AMBERT

Salade fraîcheur

DESSERT

HIBISCUS, FRUITS ROUGES, BETTERAVE, VANILLE

Composition de douceurs à partager

Menu susceptible à de légères modifications selon le retour du marché.