

Saint Valentin

Prix du Menu

2 Plats au choix suivi de Fromages et Dessert : 54.30 –Euros

3 Plats au choix suivi de Fromages et Dessert : 64. 80–Euros

Prix du Menu (Boissons comprises)

2 Plats au choix suivi de Fromages et Dessert : 71.20 Euros

3 Plats au choix suivi de Fromages et Dessert : 85.70. –Euros

Apéritif: Pétillant de Savoie aux saveurs locales

Un verre de vin blanc ou deux suivant menu:

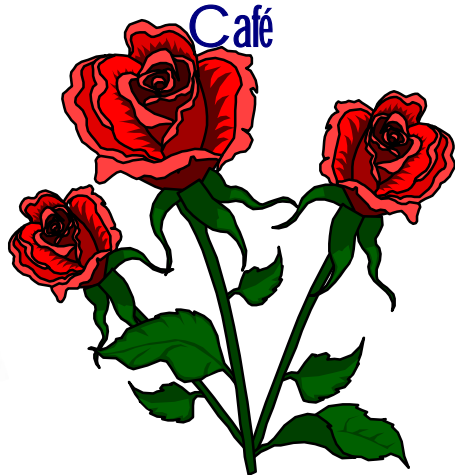
Sainte Croix du mont pour accompagné le foie gras
Coteaux du Giennois blanc pour accompagne le poisson

Un verre de vin rouge:

Bordeaux: St Julien Château Moulin Riche () 1997 ou

Bourgogne: Beaune "Clos des fèves 1995 (Chanson)

Café

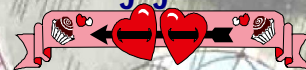


Contraste autour du Foie gras Landais

Alternance de foie gras et truffes, escalope chaude au cidre



Feuilleté de concassée de tomates avec gambas et une
cassolette d'escargot de Bourgogne au beurre légèrement aillée



Fraicheur de chair de tourteau et Croustillant de Langoustines
Émulsion de tomates Cerises et crème de moutarde Ancienne



Médallions de Lotte au beurre de caviar et praires pochées



Filet de rouget Barbet et Minestrone de légumes aux
queues d'écrevisses du Léman et jus de carapace de homard



Poitrine de Pigeon désossé, recouvert d'une Croûte de noix
aux épices et Jus aux morilles, Ravioles de foie gras et
cèpes et duo de patate douce



Duo de Médallions de mignons de veau aux morilles et
Filet de bœuf charolais aux truffes "Tuber Indicum",
Dariole de pomme de terre au lard,



Les Fromages de Terroirs ou la faisselle de fromage blanc
au coulis de fruits rouges, crème fraîche et miel



Le Dessert des Amoureux

les amoureux de Peynet