



Menu Saint Valentin



du vendredi 10 février au dimanche 19 février 2012

A EMPORTER

entre 9 heures et 13 heures le week end

entre 9 heures et 19 heures en semaine

Bonjour.

Vous trouverez, ci-dessous, nos suggestions pour la fête de la
SAINT VALENTIN.

Vous pouvez les emporter **A LA CARTE** ou en **MENU** :

zakouski, entrée froide, entrée chaude, plat et dessert

et une bouteille de vin (blanc ou rouge)

au prix de EUR 45,00 par personne

zakouski, cocktail, entrée froide, entrée chaude, plat et dessert

et une bouteille de vin (blanc ou rouge)

au prix de EUR 49,00 (hors tva)



prix tva comprise

ZAKOUSKI

Farandole d'amuses bouches chauds et froids (8 pièces par personne) **EUR 6,00**

Chaud : Petit gris à l'ail en beignets, croquant de ris de veau, feuilleté de la mer, grenaille farcie au veau et tomate confite, chouquette au comté

Froid : Verrine d'écrevisses à l'avocat, verrine de Saint Jacques en tartare et asperges vertes, profiterole au foie gras

COCKTAIL DES AMOUREUX

EUR 4,00

Avec alcool : Le Cherrylove : cherry, passoa, rhum, jus de fruits exotiques

Sans alcool : Le Fraisyc cooler : Fraise, ananas, citron vert et un trait de pisang sans alcool

ENTREES FROIDES

EUR 12,00

Foie gras de canard cuit en torchon et sa garniture frivole

L'assiette océane : cannelloni de saumon, brochette de scampis marinés, tartare de langoustines et carpaccio d'espadon

ENTREES CHAUDES

EUR 13,50

Filets de rouget gratinés d'un beurre de Saint Jacques, effilochée de légumes de saison

Ravioles de scampis et son duo de sauces, spaghetti de légumes

PLATS

EUR 14,00

Gigotin de pintade farcie, harmonie aphrodisiaques

Noisettes d'agneau 24 heures, paniers des amoureux

DESSERTS

EUR 6,00

Trio de plaisirs sucrés

BOUTEILLES DE VINS BLANC ET ROUGE

EUR 14,00

Castillo de Betera