

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Dîner du Mercredi 14 Février 2024

AMUSE-BOUCHES

Crème de Petits Pois au Fromage Frais et Curcuma
Et
Tartare de Saumon à la Mangue et Sésame

Suggestion : Coupe de Champagne Poret Brut Rosé (12cl)

ENTRÉE

Millefeuille de Foie Gras aux Pommes
Caramélisées et son Toast de Pain d'Épices

Suggestion : Muscat Moelleux Château des Hospices (8cl)

PLAT

Aiguillette de Daurade Royale,
Jus d'Etrilles au Gingembre

Suggestion : LAFAGE "Le Centenaire" Côtes du Roussillon AOP (16cl)
Ou

Médailon de Mignon de Veau,
Jus Court au Muscat

Suggestion : Les Origines Silex Rouge AOP Tautavel (16cl)

Les garnitures servies pour les 2 plats:
Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes
& Légumes de Saison Poêlés

TROU CATALAN

Sorbet Abricot au Muscat

DESSERT

Entremet Feuillantine Chocolat et sa Crème Anglaise au Basilic

Suggestion : Verre de Vin Doux Naturel Maury vieilli de 6 ans (8cl)

PRIX 55€ par personne (hors boissons)
**Suggestion Harmonie Mets et Vins : 24€ par
personne*

Réservation au 04.68.80.28.23
20 bis Avenue du Grand Large, 66140 Canet-Plage