

Jeudi 14 Février 2019

Dîner

MENU DE LA SAINT VALENTIN

à 50 Euros

(Prix net, boissons non comprises)

POUR VOUS METTRE EN BOUCHE

Macaron de saumon fumé, crème pressée au thym
et zeste de citron (amuse-papilles)

PREMIERE ASSIETTE

Pomme d'amour de foie gras et betterave, mousseline
d'oignons caramélisés et terre de noisettes

DEUXIEME ASSIETTE

Noix de veau rôtie et son jus, fine tarte de cèleri
et morilles farcies aux marrons

TROISIEME ASSIETTE

Toast au Régal de Bourgogne à la canneberge,
mesclun de salade

QUATRIEME ASSIETTE

Pour Madame la douceur, pour Monsieur la gourmandise
*(Madame, sablé au beurre ganache montée au chocolat
blanc opalys parfumée liqueur de fraise des bois.*

Un cœur de confit de pamplemousse.

*Monsieur, pain de gène et sablé au cacao, crème de
chocolat au lait Jivara, Opaline au grué de cacao)*

Pensez à réserver votre table au
03.86.33.69.69

Et si vous le souhaitez,
nos deux hôtels sont à votre disposition
Hôtel de la Beursaudière - Tél. 03 86 33 69 70
et La Grange de Marie - Tél. 03 86 33 60 92

www.beursaudiere.com

