

LA COUPOLE

menu

SAINT-VALENTIN

Samedi 14 février

à partir de 19h00



MISE EN BOUCHE

Coupe de champagne accompagnée de ses amuse-bouches

ENTRÉE

Cœur de foie gras mi cuit maison et sa douceur de fraises en chutney
Ou

Œuf Parfait en couple avec les noix de St Jacques juste snackées, risotto crémeux de céleri

PLAT

Mignon de veau sauce aux morilles, sur son lit de légumes de saison
Ou

Blanc de turbot sauce hollandaise, sur son lit de légumes de saison

DESSERT:

Romance de macarons à partager



Accord mets et vins - 21 € / personne

pour accompagner chaque plat (en supplément)