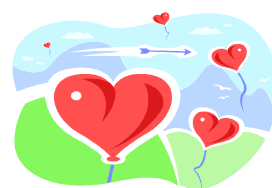


Menu des Valentines et des Valentins

13 et 14 février 2010



à **59,90€**

boissons comprises : 1 bout. pour deux, ou 2 demi bout. en 37cl pour deux

Cocktail Cupidon et mises en bouche

*P*etites courtoisies pour commencer

Filets de rougets barbets en symphonie : aux truffes et vinaigrette de truffes

Foie gras "maison", chutney de figues noires, pains aux fruits toastés

Noisettes de saumon en habits à d'orient, asperges et copeaux d'Etorqui

*G*randes déclarations pour suivre

Tournedos de belles St Jacques, fondue de poireaux

Pavé de bar, marinade de condiments, huile d'olive des Baux de Provence

Filet de bœuf "périgourdine", poêlée de shitakés

*C*onclusions ?



Feuillantine de chocolat, crème de noisettes

Belle comice pochée, concassée de victoria et coulis

Parfait glacé à la pistache, sauce chocolatée

Café et mignardises

Blancs bout. Pouilly Fumé de chez Bardin,
 Château les Croix Blanches graves blanc

Rouges bout. Château Cluzel 1ères côtes de Bordeaux

www.resto-lafontaine.com