

Menu de la Saint-Valentin 2012 - Château de la Beuhnière

Pour Elle

Saint Jacques Poêlées
à l'orange et fruits de la passion

Pour Lui

Foie gras
au confit d'oignons rouges
Gelée au quart de Chaume

Dos de Cabillaud rôti

à l'huile d'olive et graines de fenouil. Emulsion safranée

Interlude Amoureux

Cambodgienne de Boeuf
au gingembre.

Pépites de Boeuf
aux piments rouges.

Fromage chaud

Douceur chocolat

Tartare mangue et coelis framboise

Prix du menu: 60€
Boissons non comprises