

Le
CHANTECLER

MENU SAINT VALENTIN 2017

VALENTINE'S DAY 2017

160 €

Amuse-bouche

Appetizer

**

Noix de coquille Saint-Jacques à la truffe,
mousseline d'épinards au wasabi,
condiment d'agrumes à l'huile vierge.

*Scallops with truffle, spinach mousseline with wasabi,
citrus fruit condiment with virgin oil.*

**

Filet de barbeau glacé de sauce Champagne,
royale d'asperges vertes, quinoa aux herbes fraîches,
chips de socca.

*Brill filet with Champagne sauce glaze, green asparagus royale,
quinoa with fresh herbs, socca chips.*

**

Filet de veau rôti, marmelade d'ananas épicée,
Vitelotte et choux pak-choï.

*Roasted veal filet, spiced pineapple marmelade,
Vitelotte potato and pak choi.*

**

Explosion d'amour

Grenade et chocolat au lait parfumé au thym citron

Love explosion

*Pomegranate and milk chocolate
perfumed with citrus thyme.*

information réservation 04 93 16 64 10