

menu

DE LA SAINT-VALENTIN



RESTAURANT LES CAROUBIERS
DE TERRE BLANCHE



LE MENU

DÉJEUNER DE LA SAINT-VALENTIN

«Je t'aime»

Flute de Champagne
accompagnée de frivolités
(tartelette tarama, toast saumon fumé et gougère)
A glass of Champagne served with an appetizer

«Un peu»

Amuse-bouche
Raviole de homard au fumet de crustacés
à la citronnelle et gingembre
*Small ravioli with lobster flavoured with lemongrass
and ginger crustacean sauce*

«Beaucoup»

Noix de coquilles Saint-Jacques dorées
vinaigrette aux fruits exotiques, samoussa aux crevettes
Browned scallops, exotic fruit vinaigrette, samosa with shrimps

«Passionnément»

Quasi de veau cuisiné au foie gras et à la truffe Aestivum
pétales de choux de Bruxelles, légumes racines et jus gourmand
*Rump of veal cooked with foie gras and Aestivum truffle
Brussel sprout petals, roots vegetables and juice*

«À la folie»

Douceur coco et agrumes au poivre timut
Coconut and citrus fruits with timut pepper dessert

69 €

PRIX NET PAR PERSONNE
SERVICE INCLUS ET BOISSONS EN SUPPLÉMENT

RESTAURANT LES CAROUBIERS DE TERRE BLANCHE

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

04 94 39 90 00



JOYEUSE
SAINT-VALENTIN