

Menu du 14 Février

Dîner

PATIENCE

Crème de haricots coco, noix de Saint-Jacques rôtie et chorizo ibérique

ENTRÉE

Foie gras de canard du Sud-ouest, chutney aux fruits exotiques

PLATS

Suprême de poulet jaune des Landes, sauce vin jaune et morilles, purée de pommes de terre truffée

FROMAGE

Beaufort, salade de mache parfumée à l'orange

DESSERT

UNE CRÉATION DE LA MAISON LENÔTRE
Cœur fondant chocolat griottes et son sorbet

MIGNARDISES

Chocolats mendiants et madeleines

BOISSONS & VINS

Champagne Pommery 1 coupe en apéritif et 1 coupe au dessert

Vin blanc : AOP Mâcon Villages *

Vin rouge : AOP Lussac Saint-Emilion « Château Pont de Pierre » *

Eau minérale, café

* Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

Menu non contractuel, possibilité de changement sans préavis