

MENU SAINT VALENTIN

LA TABLE DU CHÂTEAU



COCKTAIL DES AMOUREUX

ENTRÉE

Débutez doucement

Tataki de thon à l'huile de Sésame, coulis passion

ou

Ravioles de Royan aux truffes

PLAT

Poursuivez délicieusement

Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, jus court

ou

Ballotine de saumon à la mousse de Saint Jacques, velouté vanille de Madagascar

CHOIX DU FROMAGER

Brie de Meaux au mascarpone et tomates séchées

DESSERT

Finissez en beauté

Tartare de fruits de saison en Sabayon au Miel

ou

Coeur chocolat, crème anglaise pistachée

1 VERRE DE VIN AU CHOIX



571 avenue Jean Monnet
LE MEE SUR SEINE 77350
RESIDENCE CHATEAU DU MEE