



Menu Saint Valentin.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Mise en bouche apéritive.

Dégustation du moment.

Daurade Royale: céleri – choux rave – lait battu.

Skrei sur peau: topinambours – shiitakés – bouillon mousseux.

Caille rôtie : racine de persil – butternut – raisin noir.

Carré veau : parmesan – choux fleur – truffe.

Chocolat rubis – fruits de la passion – caramel.

Prix du menu hors vins: 65€ p.p. Prix du forfait vins: 30 € p.p.

Menu servi du vendredi 9 février au dimanche 18 février.

Attention les 13, 14 et 17 février au soir uniquement ce menu.

A emporter: menu Saint Valentin 4 services: 40 € par personne.
Uniquement sur réservation!

Réservation:

Tel: 084/37.98.22.

info@lagloriette.net