

Menu Saint Valentin

MIDI & SOIR — SAMEDI 14 FEVRIER 2015

Velouté de potimarron & pépites de foie gras poêlé en préliminaire

Millefeuille de crabe, pomme granny & céleri boule, suprêmes d'agrumes

Ou

Foie gras de canard mi cuit aux figues et au pain d'épices, chutney de fruits

Filet d'omble chevalier, moules & coques au jus safrané, wok de légumes

Ou

Filet mignon de veau aux morilles, pommes grenailles & minute d'épinards

Brillât Savarin aux truffes, cône craquant épicé & mesclun

'Élégant chocolat' variation de ganache, feuillantine & mousse

Petites bouchées gourmandes

la ferme aux vins

Parking privé et gratuit

9 rue Yves Bertrand Burgalat 21200 Beaune — 03 80 22 46 75

info@lafermeauxvins.com www.lafermeauxvins.com



lafermeauxvins

39 € HORS BOISSONS
RESERVATION CONSEILLEE

