

Menu



Saint-Valentin

Vendredi 14 février 2020

Menu à 40€

Amuse bouche



Saumon Gravlox mariné à l'aneth et aux baies roses

ou

Coquille de Noix de Saint-Jacques gratinées

ou

Foie Gras terrine, ses toasts

ou

Feuilleté de Ris de Veau Régence



Filet de Bœuf rôti

ou

Souris d'Agneau de 7 heures

ou

Magret de Canard au chèvre et miel

ou

Carré de Veau aux Girolles

ou

Dos de Cabillaud, coulis aux Pequillos

ou

Filet de Saint-Pierre pané à la Noix de Coco



Garniture de Légumes



Farandole des desserts

ou

Plateau de Fromages affinés



Diner du mercredi 14 février

Menu résidents

23 € entrée, plat ou plat dessert

26 € entrée, plat, dessert

Jambon Ibérique de 15 mois

ou
Avocat au Saumon fumé

ou
Potage de Légumes cultivateur



Faux filet grillé

ou
Filet de Dorade rôti

ou
Souris d'Agneau de 7 heures



Garniture de Légumes



Plateau de Fromages affinés

ou
Farandole des desserts

le Commerce
Hôtel Restaurant Spa

le Commerce
Hôtel Restaurant Spa

