

MENU DE LA SAINT VALENTIN

JEUDI 14 FEVRIER 2019

à partir de 19 H

à la ferme auberge de l'abbaye de Valmagne

MISE EN BOUCHE

Verrine de pois cassés et rouleau de printemps volaille
citronnelle

ENTREE

Marbré de canard et veau au vert du jardin
ou
Aumonière de chèvre avec son confit d'oignons pomme miel

PLAT

Noisette de filet mignon cochon noir
ou
Veau fermier du « Serralis » aux champignons
ou
Carré d'agneau en croute de figes et caviar d'aubergines
Accompagnements : riz rouge et noir, légumes de saisons.

DESSERT

Crèmeux de chocolat noir avec son sorbet d'agrumes et zestes
confits
ou
Cannelés et sa mousse caramel, chips de pommes séchées