

BOUCHERIE
—
SIMONIS
—
TRAITEUR

Menu Saint-Valentin

Mises en bouche

Verrine de mousse de truite
Carpaccio de magret de canard fumé
Mousse de concombre & chèvre



Potage

Bisque de homard



Entrée

Ravioles champignons des bois & crème de foie gras



Plat

Coeur de gigot d'agneau aux pistaches, jus de viande,
mousseline de carottes à la menthe et grenailles au thym



Dessert

Mignardises à partager



Prix: 48 euros TVAC/personne

Les commandes seront prises jusqu'au 11 février.

Les prix mentionnés s'entendent enlèvement en magasin.