

Mardi 14 février 2012

« St Valentin »

Forfait boissons

15 €/pers.

1 kir Royal
1 v. de chardonnay
« Grand Ardèche » maison Latour
1 v de Ladoix rouge
Domaine Jacob
1 v de Moscato
pour le dessert
1 Café

Menu Unique

35 €/ pers.

**CARTE
DES VINS
HABITUELLE**



Le Menu

Prélude Gourmand

Petits Amuse-bouches de bienvenue

Entrées raffinées au choix

Terrine de foie gras et son pain viennois brioché,
Compotée de fruits d'hiver

Ou

Délice au Saumon en deux façons : tartare et fumé ;
quelques feuilles à l'huile de truffes

Le Plat au choix

Tournedos de Filet de Canard (IGP) ; sauce vigneronne
Flan de légumes ; véritable pommes dauphines

Ou

Filet de St Pierre et son Aumônière de crêpe aux St Jacques
Beurre blanc

Délices Fermiers

Blancs, secs et affinés

Pré-dessert des Amoureux

Quelques mignardises à partager

Le dessert de Cupidon

Tandem au chocolat

Ou

Crème brûlée et son financier pistache

Vous voulez terminer la Nuit au Clos des Combottes ?

Nous vous proposons une Chambre Romantique pour 70 € la chambre seulement.

Les Petits déjeuners vous seront offerts !

RESTAURANT – HOTEL-RESIDENCES OUVERT 7J / 7 MIDI & SOIR

Domaine des Combottes – 21380 EPAGNY

Tel. : 03.80.35.56.56 – Fax : 03.80.35.51.01

Mail : contact@clos-des-combottes.com – Site : www.clos-des-combottes.com

SARL AU CAPITAL DE 160 000 € - SIRET 422 257 04800013 – APE 5610 A – TVA 44 422 257 048