



## Menu Saint Valentin 2014

**Menu à emporter pour le vendredi 14 février 2014, fête des amoureux...**  
**Réservation indispensable pour le Mardi 11 février ; enlèvement le vendredi 14**  
**février de 15h00 à 19h00 ou sur rendez-vous.**  
**Réservations au 04/246.54.94 ou lessaisonsdemarie@skynet.be**

Duo de mises-en-bouche

\*\*\*\*\*

La tranche de foie gras « au torchon », figue pochée au vin rouge

\*\*\*\*\*

Cassolette de caille aux cœurs d'artichaut, cuisse confite à l'huile d'olive

\*\*\*\*\*

Le homard grillé aux épices, sauce hollandaise à l'huile de homard et estragon, embeurrée de  
pommes-de-terre aux jeunes pousses d'épinards

\*\*\*\*\*

Rencontre entre le chocolat et le fruit

**Menu avec 2 entrées : 42 €, Menu avec 1 entrée : 35 €**  
**Uniquement sur réservation (10 € d'acompte à la commande)**

**Pour accompagner votre repas, Marie vous propose la sélection des vins suivante :**

- **Champagne** : Gruet Brut : 25,50 € (17,50 € la demi)
- **Prosecco** : Cantarini Brut : blanc ou rosé : 12,40 €
- **Blanc** : Chardonnay « La Grangette », Langudoc Roussillon : 5,95 €
- **Blanc** : Pouilly Fumé, Loire : 15,95 €
- **Rouge** : Rhône Domaine Santa Duc, Les Plans : 6,50 €
- **Rouge** : Bordeaux, Graves, Château l'Hôpital : 18,50 €