

le Céladon

L'ÉMOTION DES SAVEURS

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Jeudi 14 février 2013

Canapés

Amuse-Bouche

Langues d'oursins émoussillées par du fenouil

Entrée

Entrelacement de têtes et queues d'asperges, effeuillé de pétales de Saint-Jacques et coulis de truffe

Poisson

Aiguillettes moelleuses de turbot sur un nid douillet de vermicelles Chinois

Viande

Tendres noisettes d'agneau des Pyrénées couchées sur un lit de petits pois

Fromage

Petit cœur du « Père Fabre » à la Cazette, mesclun à l'huile de noisette

Pré Dessert

Granité au champagne rosé

Dessert

Intense émotion de gingembre et griottes en cage de chocolat noir

Mignardises



160 €uros

Prix net par personne
(incluant une coupe de champagne Pommery rosé)
Menu élaboré par Christophe Moisan

15, rue Daunou – 75002 Paris
Tél : 01 47 03 40 42
Réservation : Alain Franchesquin
e-mail : contact@leceladon.com

WWW.LECELADON.COM

