



Le menu Saint Valentin - Samedi 13 février 2010

Formule dîner : 72€ par personne

Sur les balançoires ou perchés dans les cabanes.

1^{er} service à 19h30, 2^{ème} service à 22h.

Massage non inclu.

Formule dîner et massage à deux: 88€ par personne

Prestation comprenant le dîner et une séance de massage Amma en couple.

Un seul service.

Réservation : reservation@surunarbreperche.com

Réservation par mail en précisant le nom, la formule choisie, l'heure d'arrivée souhaitée, le n° de téléphone portable. Nous répondrons à votre demande par mail. Votre réservation sera définitive sur réception d'un chèque de 60€ (30€/pers) à l'ordre de Activ Energy, 1 rue du 4 septembre, 75002 Paris.

Menu

Boissons :

- Coupe de champagne (Mailly grand cru), amuses bouches
- 1 verre de vin
- Eau minérale
- Café

Menus : Entrée-Plat-Dessert

Entrées :

- Bonbons croustillants de gambas sauvages de la Baie de Réunion et sa verrine parfumée à la vanille des îles.
- Foie gras « carmen » au cœur d'abricot , en douceur de sirop au poivre de Tasmani, et son mille feuille de pain d'épices maison
- La planche corse-corsa en escapade de jambon et de charcuterie corse , toasts à la tapenade, à la truffe et mesclun aux herbes

Plats :

- La pièce de bœuf du bouché grillée au foie gras , chausson de cèpes et de champignons , mesclun de salades et légumes verts
- Duo de faisans : suprême rôti sur nid de pétales de rose et cuisse en pastilla à la marocaine , riz noir interdit



- Pavé de turbo poêlé au beurre breton en écume de corail d'oursin ,suprême de goyave et soufflé aux 3 algues de mer

Desserts :

- Pain perdu au pain d'épices maison à l'hibiscus , glace au lait d'amande et chutney à la rhubarbe
- Coeur tout fondant au chocolat noir manjari, sorbet au fruit de la passion et son filtre d'amour.
- Délice à la châtaigne et au maracunja , coulis au fruits rouges et son sorbet « raimo »