



LE MENU SAINT VALENTIN - Mardi 14 février 2012

Formule dîner : 75€ par personne
Sur les balançoires ou perchés dans les cabanes.
1er service à 19h30, 2ème service à 22h.
Massage non inclu.

Formule dîner et massage à deux: 92€ 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.
Les réservations sont traitées par ordre d'arrivée.
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

- L'oeuf coque aérien au cœur de truffe grise de Bourgogne et mouillette à la Bellota
- Bonbon croustillant de homard flambé au whisky et petits légumes bio vinaigrés à la vanille.
- Berlingot de Foie Gras de nos régions en feuille d'or, chips de pain de campagne, chutney de coing et de ficoïde glaciale.
- Filet de bœuf de Salers et son Foie Gras poêlé en lune de miel aux cèpes.
- Dos de filet de St Pierre en robe de piment d'espelette, fine mousseline de céleri à l'essence de truffe et mousseux d'herbes.
- Petit carré d'agneau aux mille et une nuits, petits légumes fanes sautés aux olives de Calamata.
- Déclinaison autour de la Banane Freysinette rôtie aux fruits de la passion, en fraîcheur de Framboise.
- Pannacotta de Fraises tagada, coulis de framboise et praliné pistache.
- Cœur tout fondant tout chocolat bio en douceur de gingembre confit et glace caprice.