

MENUS

Saint-Valentin

27,50/pers.

Suggestion apéro :

PLATEAU APÉRO À PARTAGER

9.60€ POUR 2 PERS.

10 pièces chaudes assorties :

Mini-cannelés, mini-croques foie gras, croustillants d'escargots,
mini-cakes italiens, mini-pizzas chèvre

Menu Passion

Bavaroise saumon avocat

Filet de dorade à la crème de poivron

Poêlée gourmande

Riz façon Thaï

Menu Cupidon

Entremet foie gras

Effiloché de bœuf confit

Soufflé de butternut infusé

à la pancetta

Mille feuilles de pomme de terre

Dessert au choix

Douceur fruité

Biscuit citron,
coulis passion-abricot,
ananas poêlés,
croustillant d'amande,
bavaroise vanille

L'irrésistible

Dacquoise noisette,
croustillant chocolat caramel,
crème mascarpone,
mousse chocolat noir



PENSEZ À RÉSERVER, VOIR MODALITÉS AU DOS



Suggestions du caviste:

VIN BLANC CUVÉE DES CONTI BERGERAC AOP - **10.90€**

“L'aromatique est aérienne, avec des touches de pamplemousse et de pêche blanche. En bouche, la sucrosité laisse place à la fraîcheur et à une belle persistance aromatique.”

VIN ROUGE CÔTE DU RHÔNE DAUVERGNE RANVIER VADE RETRO - **9.65€**

“Vin gourmand centré sur les fruits rouges et noirs. Puissance et élégance imprègnent le palais grâce aux tanins soyeux.”

CHAMPAGNE M DE MARIE SARA - **26.60€**

“Gourmand et fruité, on retrouve des touches de fruits à chair blanche et de fines notes crémees. Rondeur et fraîcheur se marient parfaitement avec la finesse des bulles.”



Nos menus sont disponibles **sur commande**

mardi **13** et Mercredi **14** février 2024

Pensez à réserver au **04.77.73.24.34** OU sur

info@boucherie-bayle.com



M A I S O N
B A Y L E

LA GRAND-CROIX

