

# 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

