



Saint valentin au Jarroussel jeudi 14/02/19 et samedi
16/02/19

Coupe de champagne et quelques salés

L'amuse bouche du jour

La pressée de lapin et foie gras de canard de l'Aveyron,
petite gelée au Maury
Château Montner Côtes du Roussillon 2016

Le pigeonneau de Pornic au foie gras cuit en croute
Moulin de Gassac IGP Pays d' Hérault 2017

Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs
Moulin de Gassac IGP Pays d' Hérault 2017

Cœurs d'ananas rotis aux épices douces ,sorbet du meme fruit

Menu à 39 euros (sans les boissons)

Menu accord mets et vins 59 euros

Nombres de places limitées, merci de réserver au 04 71 20 10
69



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

