

LE CHEVERNY
SARL PALARD GASTRONOMIE
57 avenue Baudin 87000 Limoges

LECHEVERNY.FR

05 55 34 50 01

LECHEVERNY@GMAIL.COM

MENU DE LA ST-VALENTIN
JEUDI 13 FEVRIER AU SOIR,
VENDREDI 14 FEVRIER MIDI ET SOIR
SAMEDI 15 FEVRIER AU SOIR

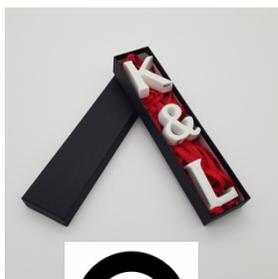
78,00€ PAR PERSONNE HORS BOISSON

RESERVATION ET PRE PAIEMENT SUR LECHEVERNY.FR

Plaisir d'offrir : Le Cheverny s'associe à AlphaPorcelaine pour vous permettre de gater votre moitié avec des pièces artisanales et modernes de porcelaine de Limoges. Ce coffret est composé des lettres de votre choix et d'une esperluette symbole d'union, parfait pour votre Saint Valentin.

D'une valeur de 40€, il se commande par avance et sera présenter sur votre table avant votre arrivée. Merci de préciser les lettres de votre choix à la réservation et de prévoir un chèque pour le règlement.

alphaporcelaine@gmail.com



**BON DE RESERVATION A RETOURNER LORS DE
RESERVATION SUR PLACE**

Date de votre venue : /02/2020

Formule : 78 € par personne

Nom – Prénom :

Coffret : 40 € paiement distinct

Tel :

Adresse :

Nbre de personne(s) : ____ pers.

Heure d'arrivée : ____H____mn

RESERVATION CONFIRMEE PAR ARRHESES VERSEES DE 50 %



MENU DE LA SAINT-VALENTIN

- **AMUSE BOUCHES** - LE CROUSTILLANT DE TOPINAMBOUR ET SAINT-JACQUES A LA TRUFFE. LE CANAPE DE JAMBON IBERIQUE CEBO. LE RADIS NOIR, BEURRE D'ISIGNY.

- **PATIENCE** - LE ROULE DE SAUMON ET RIZ POELE, CHOUX ROUGES EN VINAIGRETTE.

- **ENTREE** - LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL, CHUTNEY D'ANANAS, VIENNOISE TOASTEE.

- **POISSON** - LE DOS DE SKREI CUISSON NACREE SUR PEAU, BEURRE NOISETTE CITRONNEE, MOUSSELINE DE CAROTTE AU CUMIN, TUILE DE PAIN AU PERSIL.

- **VIANDE** - LE FILET MIGNON DE VEAU LARDE AU FOIE GRAS, MOUSSELINE D'EPINARD, POEELE DE PIED COUPE, JUS DE VEAU AU CARMEL DE VINAIGRE BALSAMIQUE, CHIPS D'AIL FRAIS.

- **FROMAGE** - LE PARIS-BREST DE CREME DE SAINT FELICIEN A LA TRUFFE NOIRE, FEUILLES DE MACHE A L'HUILE DE TRUFFE.

- **DESSERT** - LE DESSERT DES AMOUREUX : LE MACARON ISPAHAN, SORBET LITCHI.

- **MIGNARDISES** -

78€ PAR PERSONNES HORS BOISSON