



Dimanche 14 Février

Marbré de foie gras et poire caramélisée

“Clos Habert” Montlouis sur Loire demi-sec 2007 François Chidaine

~~~

Langouste “Aux quatre coins du monde”

*“La Grande Chatelaine” Cotes de Beaunes blanc 2007 Emmanuel Giboulot*

~~~

Filet de boeuf Wellington, garniture chic !

“Rosmarinus” Languedoc rouge 2006 Calage Resseguier

~~~

Echange de douceurs, petits desserts à partager

*“Bubulle” Pétillant naturel 2008 Domaine Lise et Bertrand Jousset*

La soirée pour deux personnes 70 €, avec l'accord des vins 110 €.

**Comme l'an passé, nous vous proposons de réaliser le même menu chez vous !**

On vous prépare tout grâce à un kit soirée à déguster à la maison (60 € pour 2 personnes)

Messieurs ! à vos tabliers...

**Renseignements et réservations au 06 84 57 81 59**

**Retrouvez notre actualité sur [www.leflamantrouge.fr](http://www.leflamantrouge.fr)**