

30 €

Hors boisson

Au relais d'Écouves

Gladys et Frédéric vous proposent

Le menu Saint Valentin

Servi le **samedi 13 février** au **soir** et le **dimanche 14** midi

Foie gras maison et sa confiture de figues, Pain brioché

ou

Pétale d'endive farci chèvre frais et saumon fumé



Filet de rumsteak en croûte de châtaignes

ou

Filet de Sandre, beurre blanc



Plateau de fromages et salade

Ou

Salade de chèvre chaud 

Sablé noisettes, crémeux citron-gingembre

Ou

Maxi macaron chocolat acidulé Framboises

Réservation grandement conseillée : **02.33.28.41.41**

30 €

Menu raffiné - - - Hors Boisson

Seul ce menu sera servi.

30 €

Hors boisson

Au relais d'Écouves

Gladys et Frédéric vous proposent

Le menu Saint Valentin

Servi le **samedi 13 février** au **soir** et le **dimanche 14** midi

Foie gras maison et sa confiture de figues, Pain brioché

ou

Pétale d'endive farci chèvre frais et saumon fumé



Filet de rumsteak en croûte de châtaignes

ou

Filet de Sandre, beurre blanc



Plateau de fromages et salade

Ou

Salade de chèvre chaud 

Sablé noisettes, crémeux citron-gingembre

Ou

Maxi macaron chocolat acidulé Framboises

Réservation grandement conseillée : **02.33.28.41.41**

30 €

Menu raffiné - - - Hors Boisson

Seul ce menu sera servi.

30 €
Hors boisson

Au relais d'Écouves
Gladys et Frédéric vous proposent

Le menu Saint Valentin

Servi le **samedi 13 février** au **soir** et le **dimanche 14** midi

Foie gras maison et sa confiture de figues, Pain brioché

ou

Pétale d'endive farci chèvre frais et saumon fumé



Filet de rumsteak en croûte de châtaignes

ou

Filet de Sandre, beurre blanc



Plateau de fromages et salade

Ou

Salade de chèvre chaud 

Sablé noisettes, crémeux citron-gingembre

Ou

Maxi macaron chocolat acidulé Framboises

Réservation grandement conseillée : **02.33.28.41.41**

30 €

Menu raffiné - - - Hors Boisson

Seul ce menu sera servi.

30 €

Hors boisson

Au relais d'Écouves

Gladys et Frédéric vous proposent

Le menu Saint Valentin

Servi le **samedi 13 février** au soir et le **dimanche 14** midi

Foie gras maison et sa confiture de figues, Pain brioché

ou

Pétale d'endive farci chèvre frais et saumon fumé



Filet de rumsteak en croûte de châtaignes

ou

Filet de Sandre, beurre blanc



Plateau de fromages et salade

Ou

Salade de chèvre chaud

Sablé noisettes, crèmeux citron-gingembre

Ou

Maxi macaron chocolat acidulé Framboises

Réservation grandement conseillée : **02.33.28.41.41**

30 €

Menu raffiné - - - Hors Boisson

Seul ce menu sera servi.