



La Saint Valentin



Samedi 14 Février 2009

Autour des « Mises en Bouche »

Selon l'inspiration du Moment du Chef



Autour du « Canard »

Duo de Foie Gras

L'Un, en Pressé d'Anguille Fumée et Fine Purée de Betteraves

L'Autre, en Brochette Tiède et Poire au Cacao



Autour du « Cabillaud »

Papillote Translucide de Cabillaud,

Viennoise d'Olives Noires,

Légumes du Soleil à l'Huile d'Olives « Grande Réserve »



Autour de la « Fraîcheur du Moment »

Sorbet « Red Bull » Maison

Vodka à l'Herbe de Bisons



Autour du « Lapin »

Râble de Lapin Farci aux Truffes

Jus de Veau Réduit au Cognac

Purée Bi-Saveurs



Autour du « Pré Dessert »

Surprise que seul le Chef connaît



Autour des « Framboises »

Chiboust de Framboises Tièdes,

Lait de Poule Acidulé et Crémeux Lacté Ghana 40 %



Autour des Mignardises

« La Mesure de l'Amour, c'est d'aimer sans Mesure »



Patrick FRIGGERI, Chef de Cuisine & Conseiller Culinaire Européen

*** INVENTEUR DE LA DOUILLE DUO ***

Découvrez le Blog dédié à la douille : <http://douiilleduo.neufblog.com>

Adresse postale : La Croix d'Or - 13 rue Tondu du Metz - 60 350 ATTICHY

Site Web : www.croixdor.com - Email : lacroixdor60@aol.com - Tel/Fax : 03.44.42.15.37

RCS Compiègne : 452 310 410 - TVA FR85 452 310 410