

POINT D'ART

04.68.68.76.85

Menu de la st valentin

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

35 € ttc

BIENVENUE
Ici on cuisine frais
et maison
Nicolas aux
fourneaux et
Dominique au service
Bon appétit!

Coupe de champagne offerte

Entrées

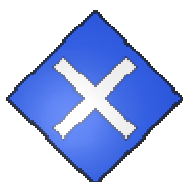
- Saumon gravlax maison mariné aux agrumes du Vallespir , crème de raifort et toasts
- Terrine de Foie gras mariné au BYRRH maison ,confit d oignons et toasts

PLATS

- Filet de st pierre , riz noir et ses petits légumes , jus au curcuma
- Filet de bœuf Rossini , poêlée de pdt rattes et champignons

DESSERT

- Mi- cuit de chocolat cœur coulant maison , crème anglaise à la menthe
- Tarte tatin maison , chantilly au siphon



Pas de CB,
actuellement
Chèque ou espèces

LA CUINA DE
MONT
BOLO