

Menus Saint Valentin 2021

DANIEL & DENISE

— JOSEPH VIOLA —

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



Menu 1 - 38€

- ♥ Amuse Bouche : Crème de courge parfumée à la truffe
- ♥ Première entrée : Terrine de foie gras de canard français à la truffe fraîche Melanosporum
- ♥ Seconde entrée : Noix de St Jacques de St Brieux à la crème et artichaut en coquille lutée
- ♥ Plat : La galantine de volaille fermière et fricassée de légumes de saison au citron confit
- ♥ Dessert : Tarte sablé chocolat et marron
- ♥ Option fromage : St marcelin, Comté, buchette de chèvre (Supplément de 7€)
- ♥ Accompagné d'une jolie serviette en tissu brodée et offerte par la Maison Bragard



Menu 2 - 41€

- ♥ Amuse Bouche : Crème de courge parfumée à la truffe
- ♥ Première entrée : Velouté et médaillons de homard au caviar en gelé
- ♥ Seconde entrée : Feuilleté au morilles à la crème
- ♥ Plat : Paleron de veau français confit pendant neuf heures à la truffe Mélanosporum et risotto Carnaroli aux petits légumes
- ♥ Dessert : Pommes & poires confites au caramel beurre salé
- ♥ Accompagné d'une jolie serviette en tissu brodée et offerte par la Maison Bragard



A commander **48h en amont minimum** sur place, par téléphone au **04 78 60 66 53** ou via **notre site en click & collect** <https://danieletdenise.fr/commande-en-ligne-crequi/>



Les menus sont à retirer au **156 rue de créqui 69 003 Lyon** le **13 et 14 février**