

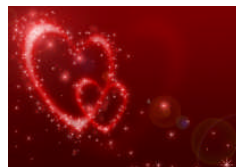
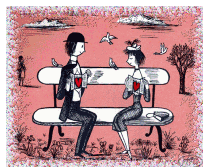
Joigny, le jeudi 12 janvier 2012

Chers Membres du Club,

Je vous présente tous mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année qui commence. Qu'elle vous apporte Santé, Bonheur et Prospérité.

Après des vacances bien méritées, toute l'équipe de la Côte Saint Jacques est prête à vous accueillir à partir du vendredi 20 janvier pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs avec le désormais traditionnel menu de la Saint Valentin.

Le menu «Saint Valentin» vous sera servi tous les jours, sauf samedi soir et jours fériés
Du vendredi 20 janvier au mercredi 7 mars 2012 inclus



La Saint Valentin

Amusette

*

Galette de Noix de Saint Jacques et Caviar de Hareng,
Royale de Citron et d'Oignon, Blinis tièdes

*

Dos de Cabillaud poêlé, dés de Lisette, Christes-marines, Perles
Japon et Oignons nouveaux, émulsion légère au corail d'Oursin

*

Agneau de lait des Pyrénées, Légumes confits, lait à l'Anis vert
Echine effilochée et Orge perlé dans un Bouillon épice

*

Fromages de France

*

Terrine de Mandarines en gelée, Pain perdu
Tuile de Pain d'Épice et Sorbet Clémentine

*

L'harmonie des Mets et des Vins

Macon Loché « Les Murgers » 2010
Alain Ddaye

*

Ladoix « Nagets » 2009
Domaine Maratray-Dubruil

*

Café

*

Ce menu est proposé à 98 €
vins, taxes et service compris

SOIREEES A THEME

Comme chaque année vous allez être très nombreux à venir fêter la Saint Valentin chez nous
C'est pourquoi, comme l'an dernier, nous avons prévu
Deux très belles soirées à votre intention

Les 12 et 13 février, profitez en amoureux d'un dîner aux chandelles exceptionnel
dans une ambiance « Cabaret - Piano bar » animée par Philippe et Marianne

Soirée au prix de 125 Euros par personne apéritif, champagne durant le dîner et café compris

Dans l'attente du plaisir de vous recevoir très prochainement, je vous prie d'agréer, chers Adhérents, mes plus cordiales salutations.

Jean Michel Lorain

MERCI DE PRECISER «MENU SAINT VALENTIN»
LORS DE VOTRE RESERVATION