



Menu Saint-Valentin

52,00€ Prix net ttc et service compris

Toast foie gras mi-cuit,
Saumon fumé, pain au chanvre et sauce aneth

*** **

Tartare de Saint-Jacques au fruit de la passion et noix
snackée sur blinis, salade aux dés de mangue

*** **

Sorbet agrumes/cactus/gingembre arrosé Gin *G'vine*

*** **

Tournedos de filet de bœuf sauce truffe d'été,
Gnocchis romaine au parmesan et légumes anciens

Ou

Dos de flétan poché, lit de poireaux au safran de
Rougegoutte, sauce champagne, riz sauvage et légumes

*** **

Rose noire cœur clémentine, sauce vanille
(mousse chocolat noir, cœur clémentine, pain d'épices)



Vins au verre (10cl) proposés en accord

Apéritif maison 6,50€ / 10cl

(crémant, crème de châtaigne et brisures de chocolat)

Aoc Crémant d'alsace 5,60€ / 10cl

Aoc Macvin du jura caves de Byards 7,50€ / 10cl

Aoc Champagne Duval Leroy Brut 1er cru 55,00€ / bt 75cl

31,00€ / bt 37,5cl

Aoc Champagne Harlin Brut 45,00€ / bt 75cl

*** **

Aoc St.Véran 2022 6,40€ / 10cl

Collovray et Terrier

Aoc Pinot gris les natures 2022 5,40€ / 10cl

J-Baptiste Adam à Ammerschwihir

*** **

Aoc Pessac-Léognan 2018 6,40€ / 10cl

Château Haut-Lagrange, Famille Boutémy

Aoc Auxey-Duresse 2021 v.v. 6,40€ / 10cl

Henri Latour et fils—Côte d'or

Aoc Chablis 2022 7,50€ / 10cl

Louis Michel & fils

Aoc Pouilly Fumé 2021 6,40€ / 10cl

Pierre Archambault domaine Saget





Restaurant
Couleurs nature

**Le menu de la Saint-Valentin est servi en
MENU UNIQUE**

le mercredi 14 février au soir

Il est aussi disponible du mercredi 14 midi au dimanche 17 février
(Jusqu'à épuisement des stocks)

03 84 36 90 27

32, rue des écoles
90200 Rougegoutte

www.restaurantcouleursnature.com

Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique



Restaurant
Couleurs nature

**Saint
Valentin
2024**

**EXCEPTIONNELLEMENT OUVERT
LE MERCREDI 14 FEVRIER AU SOIR**