

LE MENU SAINT VALENTIN - Mardi 14 février 2017

Formule dîner seul : 78€ par personne

Sur les balançoires ou perchés dans les cabanes.

1er service à 19h00-19h15-19h30, 2ème service à 21h30-21h45-22h.

Massage non inclu.

Le massage est possible (18€x2) sur réservation en fonction de la disponibilité.

Formule dîner et massage à deux : 96€ par personne

Sur les gros coussins, prestation comprenant le dîner et une séance de massage Amma (15 mn) en couple.

Un seul service, horaire à votre convenance mais à préciser à la réservation.

Réservation : reservation@surunarbreperche.com

Réservation uniquement par mail en précisant le nom, la formule choisie, l'heure d'arrivée souhaitée, le n° de téléphone portable.

Nous répondrons à votre demande par mail.

Les réservations sont traitées par ordre d'arrivée.

Votre réservation sera définitive sur réception d'un chèque de 60€ (30€/pers) à l'ordre de Activ Energy, 1 rue du 4 septembre, 75002 Paris.

Menu

Boissons :

- Coupe de champagne (Mailly grand cru), amuses bouches
- 1 verre de vin
- Eau minérale
- Café

Menus : Amuses-bouche, Entrée-Plat-Dessert

- Velouté de potimarron et noix de saint Jacques snackées au piment d'espelette, brisure de châtaigne
- Rocher de foie gras du Périgord croustillant, panier de jeunes pousses et chutney de griotte
- Panacotta de betterave et grenade fraîches, jardin de légumes croquants, crème de raifort

- Selle d'agneau et son mignon en croûte d'herbes, mousseline de pomme de terre vitelotte et chips de racines, jus à l'huile de truffe
- Pavé de saumon d'Ecosse label rouge, déclinaison de légumes de saison crus et cuits, espuma au yuzu
- Risotto à la milanaise, chips de basilic et tuile au parmesan

- Paris-Brest aux fruits rouges et mousse à la rose, glace fraise menthe douce
- Entremet au chocolat noir équitable et poivre de Sarawak, praliné et feuilletine croustillante, glace vanille macadamia
- Orange sanguine entière pochée au sirop à la cannelle, sorbet gingembre et tuile aux agrumes