

## LE MENU SAINT VALENTIN - Mercredi 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](mailto: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), amuse bouche
- 1 verre de vin
- Eau minérale
- Café

Menus : Amuses-bouche, Entrée-Plat-Dessert

- Foie gras du Périgord au saké, déclinaison de mangue et gingembre
- Saint-Jacques snakées, poireaux fondus et grillés, fraîcheur d'agrumes
- Velouté de panais et fèves tonka au beurre de cacao, chips de racines
  
- Cœur de faux-filet de nos régions, millefeuilles de pommes de terre à la truffe et son jus
- Filet de dorade sauvage poêlé, farandole de carottes couleur glacées, émulsion au corail d'oursin
- Risotto au potimarron, yahourt et crumble de noix
  
- Mi-cuit au chocolat cœur de fraise, chantilly au mascarpone et verveine.
- Cheesecake à la rose et litchi, sorbet et praline
- Minestrone de fruits exotiques et main de bouddha, tuile aux sésames