

Dîner du

Vendredi 1^{er} Octobre 2010

“La Cuisine est une fête de tous les jours,
elle rassemble les hommes pour ce qu'ils ont de
meilleur, le sens du partage”

Philippe Etchebest

Meilleur Ouvrier de France 2000

Mise en bouche

Cèpe /

En croque sel. Huître, noisette torréfiée, roquette,
pomme granny, vinaigre balsamique, huile de noisette

Solette de « Petit Bateau » /

Pochée. Tapenade d'olive, taboulé,
sauce vierge à l'huile de menthe poivrée

Homard breton /

Rôti. Bucatini, queue de bœuf, arômata,
jus de crustacé au vin rouge iodé

Agneau princier /

Le filet poêlé. Frite de polenta, taboulé de légumes,
datte, citron confit, jus d'agneau tandoori

Sélection de fromages affinés de Pierre Rollet

Le chocolat /

Mousseux Jivara, banane, pain de Gênes chocolat,
sorbet banane/citron vert

Le vacherin /

Meringue à la violette, sorbet litchi,
sorbet et guimauve framboise, crème vanillée



Hostellerie de Plaisance

★ ★ ★ ★ ★

Facture n° 10005509 du 01/10/2010

Table n° 9 cvts 1 DÎNER

| | | |
|------------------------------------|--------|--------|
| 1 COUPE DE ROSE | 20,00 | 20,00 |
| 1 MENU DECOUVERTE | 130,00 | 130,00 |
| 1 ENVOLEES MARINES | 18,00 | 18,00 |
| 1 FORFAIT GRAND TOUR DES VIGNOBLES | 95,00 | 95,00 |
| 1 INFUSION FRAICHE | 7,00 | 7,00 |

S/Total : 270,00

| Taux | MtHT | Mt TVA | Reste à Payer : | 270,00 |
|-------|--------|--------|-----------------|--------|
| 5,50 | 146,92 | 8,08 | | |
| 19,60 | 96,15 | 18,85 | | |

Tva Intracommunautaire : FR 82 319 756 029

Place du Clocher - 33330 Saint - Emilion

Tél. + 33 (0)5 57 55 07 55

Fax + 33 (0)5 57 74 41 11

E-mail. contact@hostelleriedeplaisance.com

site. www.hostelleriedeplaisance.com

N° INTRA FR 82319756029 - CAPITAL 4 002 830 € - SIRET 31975602900017 - APE 5610A