

« MENU ST VALENTIN 2012 »
PROPOSÉ PAR NOTRE CHEF PHILIPPE LEGARDINIER



COCKTAIL EN AMOUREUX
& MISES EN BOUCHE



POELEE DE FOIE GRAS DE CANARD
AU CHOCOLAT & PIMENT D'ESPELETTE



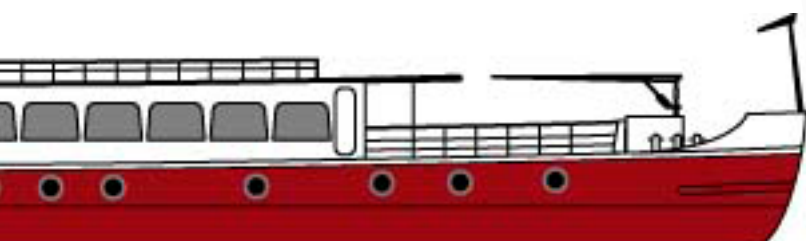
FILET DE BAR ROTI AU FENOUIL,
ARTICHAUT A L'HUILE DE NOISETTE
ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE ONCTUEUSE A L'AIL DOUX



PELARDON EN CROUTE D'AMANDE
SUR UN LIT DE ROQUETTE A L'HUILE DE TRUFFES



TRILOGIE DE DESSERTS
SURPRISE DU CHEF





« TARIFS ST VALENTIN 2012 »

CABINE 2 HUBLOTS /// 110€

CABINE 1 HUBLOT /// 90€

PETIT DÉJEUNER 9€



FORMULE REPAS /// 80€

COMPRENANT POUR 2 PERSONNES

LE COCKTAIL

LE MENU 5 PLATS

FORMULE EN AMOUREUX /// 180€

COMPRENANT POUR 2 PERSONNES

LA SOIRÉE

UNE NUIT

DEUX PETITS DÉJEUNERS

UNE SEANCE DE SPA



LEBOATEL /// LEBOATEL@LEBOATEL.COM /// 06 08 60 53 24

A QUAI AU PONT VAN GOGH /// 13200 ARLES

TOUTES BOISSONS CONSOMMÉES EN DEHORS DE L'ACCORD PRÉVU AU PRÉALABLE
DEVRA ÊTRE RÉGLÉ AU COMPTANT LE JOUR DE LA PRESTATION.

