

La Saint-Valentin aux Deux Tours - Mardi 14 février 2012

Le Chef Marc Tauch vous présente son menu de dégustation

'En Cœur et en Rouge'

Amuse bouche :

Petit sablé de crevettes rafraîchies
Betterave à la concassée d'amandes, vinaigre balsamique
menthe du jardin

Entrée:

Feuilleté de foie gras de canard poêlé, pamplemousse et ciboulette

Poisson:

Confident de pageot royal aux artichauts violets et curcuma
Biscuit et mousseux de piment doux au basilique pourpre

Viande:

Côte d'agneau au sautoir à la fleur de thym
Petits légumes fondants farcis

Dessert:

Légère meringue italienne à la Framboise
Pétales de roses croustillantes


Le coucher du soleil et ses tomates cerise en pomme d'amour

5 lots de bonheur à gagner

Lors de la soirée nous organiserons parmi les convives ayant réservé le menu 'en cœur et en rouge' un tirage au sort. 5 lots trouveront leur gagnants :

- 1er lot : 2 nuits en suite incluant un dîner "dine & wine" pour 2 personnes
- 2ème lot : 1 nuit en suite incluant un dîner "dine & wine" pour 2 personnes
- 3ème lot : dîner "dine & wine" pour 2 personnes
- 4ème lot : traitement de 60 minutes, déjeuner champêtre et accès piscine pour 2 personnes
- 5ème lot : déjeuner champêtre et accès piscine pour 2 personnes

Dates exclues: pâques, tous week-ends du mois de mai, Noël et fin d'année
lots valides jusqu'au 23 déc. 2012



Servi à partir de 19h30 au restaurant
Le Salammbô
475 MAD par personne hors boissons

Reservations:
contact@les-deuxtours.com
Tel : 05 24 32 95 25