



# Menu

## Saint Valentin

Lundi 14 Février 2011 à partir de 20 heures  
120€ par personne, boissons comprises

Coupe de Champagne  
Laurent-Perrier

Cappuccino de homard

Franche de foie gras de canard cuite au sautoir,  
tuile aux poivres et pétales d'hibiscus

Noix de St Jacques rôties et gnocchi aux herbes,  
émulsion au vieux parmesan

Poitrine de volaille fermière  
piquée de figatelle au fruit défendu, jus pimenté

Minestrone exotique au thé,  
cœur de vanille au gingembre confit



# Formules

## Saint Valentin

Dîner boissons comprises  
120 € par personne

Cours de cuisine + dîner  
170 € par personne

Cours de cuisine + dîner + chambre classique  
460 € pour 2 personnes

Cours de cuisine + 1 coupe de champagne  
120 € par couple



Places limitées, Sur réservation. [reservation@moulindeougins.com](mailto:reservation@moulindeougins.com)

[www.moulindeougins.com](http://www.moulindeougins.com)

04 93 75 78 24

50 % d'arrhes demandés à la réservation, cours de cuisine de 17h30 à 19h30