Ecrit par Echo du Mardi le 12 février 2021

Saint-Valentin, un menu signé du Clair de la Plume à Grignan



Le Chef étoilé Julien Allano et le Chef pâtissier Cédric Perret du Clair de la Plume à Grignan proposent un menu spécial Saint-Valentin à emporter. Lors de ce doux tête à tête, vous vous régalerez d'un topinambour café et truffe, d'un Carabineros en fines ravioles, bisque infusée citronnelle et gingembre ; d'une Caille farcie de foie gras, en pot au feu de légumes truffé ; d'un soupir fromager avec une sélection de fromages affinés par Josiane Deal, meilleur ouvrier de France et, pour finir sur une note sucrée, d'un chocolat Kewane 34%, cœur exotique et biscuit amande.

Infos pratiques
Menu Spécial Saint Valentin du Clair de la plume à 80 euros par personne, à emporter et à réchauffer en quelques minutes à la maison ; bouteille de champagne offerte pour deux menus achetés. Offre proposée samedi 13 et dimanche 14 février 2021. Sur réservation la veille pour le lendemain. A retirer à la Ferme

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 12 février 2021

Chapouton, de 11h à 18h en continu, 200, route de Montélimar, 26230 Grignan, de 11h à 18h. 04 75 00 01 01.