



RED PEPPER
FINE THAI CUISINE

MENU SAINT-VALENTIN

Mecredi 14 Février 2024

*Toute l'équipe du Red Pepper vous remercie de votre fidélité
et vous souhaite une magnifique soirée!*

| BOISSON DE BIENVENUE |

*Coupe de Prosecco
ou
Coupe glacé au gingembre*

| 1ère ENTRÉE |

TARTARE DE SAINT-JACQUES

Sauce au citron vert, mangue & noix de cajou

Chasselas « Sélection »
Domaine Saint-Sébastien Kuntzer, Saint-Blaise

| 2e ENTRÉE |

BOUILLON DE CREVETTES

Algues nori et pickles de gingembre

Chardonnay « Sélection Tradition »
Château d'Auvernier

| PLAT |

FILET DE BŒUF

Sauce aux cinq épices, accompagné de galettes de riz jasmin

Merlot « Collection Signature »
Bouvet-Jablot, Auvernier

ou

QUEUE DE LANGOUSTE

*Sauce à la clémentine
accompagné de riz au beurre, infusé aux pétales de rose*

Sauvignon blanc « Réserve »
Domaine Saint-Sébastien Kuntzer, Saint-Blaise

| DESSERT |

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS & GLACE COCO

Côte de Gascogne
Domaine de Joy, St-André FR (Vin doux)

**98.- / pers.
Accord mets & vins 40.- / pers.**