

MENU ST-VALENTIN 2022

DU 11 AU 14 FÉVRIER

6 HUÎTRES 18
VERRE DE BULLES DU MOMENT 12
CHAMPAGNE 20

PREMIER SERVICE

PÉTONCLES POÊLÉS
CRÈME DE TOPINAMBOURS – NOISETTES

DEUXIÈME SERVICE

TATAKI DE CERF
PLEUROTÉS ROSES DES 400 PIEDS - CREVETTES DE MATANE
VINAIGRETTE AU JUS DE VIANDE ET VERJUS - AIL NOIR

OU

FOIE GRAS TORCHON (+10)
GEL DE MUSCAT - CAMERISE - PAIN BRIOCHÉ

PLAT RÉSISTANCE

JOUE DE BOEUF BRAISÉE
BETTERAVE ROUGE - SAUCE VIN ROUGE À LA CAMERISE

FROMAGE

LA LIBERTÉ
PAIN D'ÉPICES - HUILE DE TRUFFLE - POMME VERTE

EN FINALE

PAVLOVA COMME UN FORÊT NOIRE
CHOCOLAT NOIR - CERISE – CHANTILLY

85 PAR PERSONNE
ACCORD DES VINS (+50 par personne)