MENU ST-VALENTIN

58 €

Mises en bouche :

- Choux croquant mimolette et moutarde à l'ancienne
 - Accra de poisson
 - Croustillant de cochon / aigre doux piquillos

Entrées:

Terrine de foie gras mi cuite sous une gelée de coing, chutney aux fruits de mendiants et sa brioche toastée.

Ou

Ceviche de noix de St-Jacques aux agrumes, purée de carottes et ses condiments.

<u>Plats:</u>

Joue de veau braisée au sautoir, mousseline de pomme de terre à l'ail confit. Jus réduit au vin de noix.

Ou

Biscuit de merlan et langoustine, julienne de légumes. Sauce Waterzoï au hareng fumé.

<u>Prédessert :</u>

Sorbet mandarine impérial, éclats de meringue

Dessert:

Cœur origami vanille framboises, cœur praliné.