

MENU ST. VALENTIN



Mise en bouche

Langoustine rôtie au miel et romarin

Apéritif maison

Entrée

Terrine de foie gras de canard mi-cuit au poivre de Sichuan, pain aux abricots et noisettes, confiture d'onions

Porto rouge 10 ans

Entremet

Sorbet citron rafraichissant arrosé de Crémant luxembourgeois cuvée Olivier

Plat

Noix de Saint Jacques snakées et gambas marinées, risotto primavera à la sauce crustacées

Riesling Mosel Trocken Purist, Allemagne 2016

Fromage

Duo de fromages affinés de notre chariot

*Haut-Médoc Vieilles Vignes, Château Lamothe Cissac
Cru Bourgeois 2014*

Dessert

Dôme de chocolat Guanaja, coeur glacé framboise violette



MENU
MENU & ALCOOLS

Le Menu sans vins ou alcools
Le Menu avec vins ou alcools

65€
105€