

MENU SAINT VALENTIN

14 février 2020

50,00€

Mise en Bouche

Le Terre et Mer

**Le Foie gras poêlé et son tartare de Gambas au granit smith dans la feuille
d'endive marinée à l'huile de Colza
-endive et huile de Colza de la Ferme Lecaillon de Noyers/Serein-**

**Le Carpaccio de Saint-Jacques aux 3 poivres et son Bacon Bio de la Ferme de
Montgré de Nitry**

Le Mignon de Veau poêlé et cuit basse température à la crème de Truffes

**-Boucherie Viandes et Terroirs-
sur risotto de Lentilles bio de Monsieur Méan de Cruzy- le- Châtel
et sa quenelle de purée céleri et pomme Canada**

Le Roquefort en chantilly sur sa nage de Porto rouge 10 ans d'âge

**La Comptée de mangue au citron vert sur Meringue et sa gelée de Rose
Maison**

et Bisous Bisous