

Menu St Valentin par Stéphane Cuzin

en cuisine et en salle Yeakub, Xavier, Narindra,

" GARDEZ VOS CHAKRAS OUVERTS, CAR À LA FIN DE L'ENVOI JE TOUCHE "

BOUCHÉE D'ACCUEIL

Composé de 3 Bouchées

AMUSE BOUCHE

ŒUF PÈRE-IGORD "Alain Chapel Cuisiner 1937-1990"

Légume Racine - Sauce Albufera A.Chapel - Panko

ENTRÉE

ESCALOPE FOIE GRAS IGP Périgord

Consommé Végétal - Céleri Boucané - Fine Cébette -

POISSON

ST JACQUES "PÉCHE COTIÈRE FRANÇAISE "

Choux-Fleur - Soupe Douce Thaï - Note Citron Vert -

VIANDE

PIÈCE DE VEAU " Cuisiné à la Poêle "

Fine Mousseline Carotte - Pickles - Sauce Gastrique - Eau de Fleur

DESSERT

La Cerise Sous le Gateau

Crèmeux Chocolat - Voile Lacté - Tuile Chocolat - Glace Vanille - Griottes

76,50€ - 5 Séquences

Les plats peuvent varier en fonction de nos livraisons

Menu St Valentin

Mercredi 14 Février



La maison n'accepte pas les chèques, les bons cadeaux ne seront pas acceptés lors de se diner

Suite à l'augmentation du coût de l'énergie pour la recharge de votre téléphone 1€uros

Nos plats peuvent contenir des produits allergènes tenez nous informer de toutes intolérances ou allergies

Soucieux du bien être de mes collaborateurs nos portes fermerons à 23H00