

DÎNER DÉGUSTATION du 18/03/16

MENU

Entrée : Tartare de Saint-Jacques au confit
d'algues et ses accras de Saint-Jacques,
Mesclun en vinaigrette de cerfeuil à la truite
fumée

Plat: Duo de canette (magret poêlé et cuisse
confite) Sauce épicée au vin rouge et foie
gras

Fromages affinés sur mâche balsamique:
Munster, Epoisses, Stilton

Dessert : Pastilla chocolat aux fruits du
mendiant, mousse au sirop d'érable

Vieux Porto

Cafés