

MENU SAINT-VALENTIN DEJEUNER RIVE GAUCHE

12H30-14H00(15)

Menu en 5 étapes

Amuses-bouches

Foie gras de canard des Landes
mi-cuit aux baies roses,
chutney de figues et raisin, brioches toastées
&
Pavé de lieu jaune rôti aux légumes de saison
sauce vierge aux pommes vertes

Quasi de veau à la basse température,
purée de patate douce au gingembre,
crème de morilles

Délice de chocolat des Caraïbes,
cœur Framboise