

Menu Saint Valentin

L'assiette de dégustations

Le foie gras cuit en torchon pain perdu et coulis de miel
Le cocktail de saumon fumé, tartare de saumon frais, au citron vert toasts et burrata
La St Jacques Maxima et Les 4 scampis (16/20) en risotto
La coquille Maxima et Les 4 scampi parfumés à l'ail

Le veau de chez JF , basse température trio de champignons au jus de truffe
Le filet de canette basse température sauce aux cinq poivres
La pièce de bœuf de chez JF, champignons au vin blanc **ou** aux cinq poivres
Le dos de skrei, juste rôti sur sa peau, beurre blanc

Le trio de fromages en soufflé
L'assiette de 5 fromages "classique"
La panna cotta aux vraies gousses de vanille et confiture maison de figues
Le tiramisu mouillé au cointreau, confit de kaki et coulis de framboises

Menu 1 entrée 55,00euros (Hors Boissons)

Menu 2 entrées 68,00 euros (Hors Boissons)

Formule boissons à 25,00 euros

L'apéritif au choix, ½ bouteille de vin (AOC),
un verre de muscat ou de vin avec le dessert ou avec le fromage
½ eau ou ½ limonade, le café ou le thé.

Formule boissons à 66,00 euros pour 2 personnes

L'apéritif au choix, La bouteille de champagne brut (RM)
Le café ou Le thé

!!! Cette formule boissons est à réserver

**!!! N'utilisant que des produits frais, certains pourraient venir à manquer
Si vous le désirez vous pouvez choisir vos préférences et nous les communiquer
lors de votre réservation.**

!!! Réservations indispensables

!!!!!! Allergique à un aliment ? Prévenez nous !!!!!!!

Menu servi du vendredi 10 février en soirée au 5 mars