



\* MENU SAINT VALENTIN \*

75€ TTC PAR PERSONNE

APERITIF, AMUSE BOUCHE, ENTREE, PLAT,  
DESSERT, CAFE, EAU, VIN

COUPE DE CHAMPAGNE HENRI ABELE MILLESIME

\* AMUSE BOUCHE \*

SUCETTE DE FROMAGE DE CHEVRE AUX FRUITS CONFITS ET GRAINES DE PAVOT  
BLEU

\* ENTREE AU CHOIX \*

NOIX DE SAINT JACQUES DE PORT EN BESSIN A LA PLANCHA, TRIO DE BETTERAVES  
RÔTIES, EMULSION AU BASILIC ET TUILE DE PARMESAN

\*\*\*\*

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLE, CRUMBLE AU SARASIN ET BOUILLON DE LEGUMES  
RACINES

\* PLAT AU CHOIX \*

FILET DE BAR CUIT SUR PEAU, RADIS « RED-MEAT » GLACES, CHOU KALE ET VELOUTE  
DE PANAIS A LA VANILLE BOURBON

\*\*\*\*

MIGNON DE VEAU DORE AU SAUTOIR, CREME DE MORILLE, CERFEUIL TUBEREUX,  
TREVISE ET NOISETTES TORREFIEES

\* DESSERT AU CHOIX \*

DUO DE BROWNIE NOIR ET BLANC A PARTAGER AUX PRALINES ROSES ET GLACE A LA  
PISTACHE DE LA MAISON PEDONE

\*\*\*\*

SOUFFLE AUX LYTCHEES FLAMBE A L'EAU DE VIE DE FRAMBOISE

\*\*\*\*

PANIER CROUSTILLANT AUX FRUITS EXOTIQUES ET VERVEINE, SORBET  
MANDARINE DE LA MAISON PEDONE

VIN

BLANC : VAL DE LOIRE, POUILLY FUME BLONDELET 2017

ROUGE : COTES DU RHONE, BELLERUCHE DOMAINE CHAPOUTIER 2014



« Cuisine fait Maison »

CAFE ET MIGNARDISES  
VITTEL 1L OU PERRIER 1L

