

MENU

St-Valentin

COCKTAIL

Gin Sour

Gin du Jardin | Bella Ciao! | sirop simple + canneberge | blanc d'œuf | lime

15

ENTRÉE

Agnolotti maison aux champignons et au mascarpone

pleurotes sautés | tomates confites au romarin | poireaux frits croustillants | pétales de parmesan | gremolata | crostini brisé | huile d'estragon + beurre blanc aux cèpes

17

PLAT PRINCIPAL

Contre-filet de chevreuil sous vide

poêlé | pommes de terre anna | purée de panais + brie | betteraves chioggia | petites carottes | gastrique de cerises sucrées

36

DESSERT

Gâteau étagé au chocolat pour deux

pistaches | noisettes | gousse de vanille | baies fraîches

16

