



L'Épingle d'Or



MENU SAINT VALENTIN

Quelques Préludes pour accompagner votre apéritif...

Croustille Saint Jacques Topinambour / Cromesquis de Saumon fumé

Cappuccino de Cèpes & Chantilly Truffe Mélanosporum

Millefeuille Tourteaux / Caviar Fumé

Foie Gras de Canard cuit au Naturel

Fine gelée de Pomme Granny Smith / Chutney au cidre breton

Noix de Saint Jacques du Cotentin

Velouté de Potimarron / Neige de Truffe Noire du Périgord

Bar de Ligne Sauvage

Marbré de Poireaux & Nori / Chips de Salsifi / Beurre Blanc au Combawa

Verinne Espuma de Brie de Meaux

Compotée de raisins / crumble de noix / dès de Brie de Meaux

Les 3 Petits Coeurs

Chocolat Valrhona - Vanille de Madagascar - Caramel Beurre Salé

Mignardises Café ou Thé



JRE
JEUNES RESTAURATEURS



Menu TOUT INCLUS, Ambiance Violoniste - 230€ / pax

(1 Apéritif, eaux, 4v.vins millésimés, café)

50 euros d'acompte / pax