

Dîner du Mercredi 14 Février 2018

*Saint Valentin
par Monsieur Victor*

*Mise en bouche : Gélée à l'agar agar de jus de betterave
assaisonnée d'une pointe de Garam Massala sur Pomme
fruit frottée au citron Bergamote*

*Hors d'oeuvre : Nage de petits légumes croquants dans un
Bouillon de queue de persil corsé, bille de Miso; Crème de
tofu confit sur croûton à l'huile d'olive*

*Hors d'oeuvre : Fondant d'épinards au Comté snacké au
beurre cru du Haut Doubs et persil frais*

*Hors d'oeuvre : Tartare de champignons blonds; Salpicon
de carottes au gingembre frais et parmesan*

Plat principal Viande ou Végétarien

*Risotto des Indes : risotto monté à la crème et fondue de
poireaux et associé au Curry doux de lentilles
ou Cheese Burger au Boeuf fermier, Bleu de
Gex et giroles*

Delice Coco Citron ou Fondant extrême chocolat

PLAT ET
DESSERT

HORS BOISSON 32€
ASSOCIATION METS
ET VINS 46€

MENU
COMPLET

HORS BOISSON 48€
ASSOCIATION METS
ET VINS 69€

RESERVATION
RECOMMANDÉE