

Menu duo en Amoureux

Petite mise en bouche du moment

Mi cuit de foie gras grillé à la truffe cèleri et vin jaune, chutney aux échalotes et fruit secs au Macvin.

Ou

Risotto aux Noix de Saint-Jacques et gambas,
Sauce au Safran, copeaux de Vieux Comté

Magret de Canard rôti, échalotes confites au vin de trousseau et épices, Jus de viande corsé au Cœur de Pinot

Ou

Ragoût de Joue de Sandre aux écrevisses et morilles,
crème homardine au savagnin

Garnitures de légumes du moment

Fondant au chocolat noir ou au cœur praliné, crème anglaise

Ou

Gros macaron maison au parfum du moment et fruit frais