

Menu Saint-Valentin



Bateaux Parisiens

PATIENCE

Crème de chou-fleur en cappuccino, caviar d'Aquitaine

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques, châtaignes, potimarron en velouté

PLAT

Canette façon Rossini, champignons de Paris farcis, jus à la truffe noire

FROMAGE

Fromage affiné par notre Maitre fromager, mesclun niçois

DESSERT

UNE CRÉATION DE LA MAISON LENÔTRE

MIGNARDISES

Macarons

BOISSONS & VINS

Champagne, 1 coupe en apéritif
et 1 coupe au dessert

Mâcon Villages*

AOP Lussac Saint-Emilion "Château Pont
de Pierre"*

Eau minérale et café

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

Menu non contractuel, possibilité de changement sans préavis