MENU
SAINT-VALENTIN
14.02.26

Lightly seared Normandy scallops,
cardamom sabayon,
Bremblens carrot in various textures

Monkfish from Britanny coasts cooked « à la meunière »,
vegetable leek ravioli,
melanosporum black truffle sauce

Swiss farm veal chop roasted in a cocotte with hay,
Roscoff onion stuffed with olives, sage jus

Crispy puffed amaranth,
Maigold apple compote with candied ginger

195.–

Noix de Saint-Jacques de Normandie snackées,
sabayon à la cardamome,
carotte de Bremblens en différentes textures

Lotillon des côtes bretonnes cuisiné meunière,
ravioles végétales de poireau,
sauce à la truffe melanosporum

Côte de veau fermier suisse rôtie en cocotte au foin,
oignon de Roscoff farci aux olives, jus à la sauge

Croustillant d'amarante soufflée,
compotée de pomme Maigold au gingembre confit

195.–

C A F É
B E A U - R I V A G E