



Menu Patagonia

• 41€ •

“Le menu Patagonia, un voyage gastronomique qui mêle technique, créativité et belle association de saveurs.”

TARTARE DE SAUMON FUMÉ,

Emulsion d'avocat, pickels de légumes

ou

FRICASSÉ D'ESCARGOTS,

Royale à l'ail doux, persil racine, beurre maître d'hôtel

*

POÊLÉ DE SAINT-JACQUES,

Endives de Thièfosse, purée de carottes, beurre blanc à l'orange

ou

NOIX DE JOUE DE BOEUF BRAISSÉE ROSSINI,

Légumes d'hiver, sauce Pinot Noir

*

CHARIOT DE FROMAGES EN SUPPLÉMENT

(3 morceaux • 5€ •)

*

DESSERT AU CHOIX PARMIL LA CARTE À
COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS