



JOYEUSE SAINT – VALENTIN

Mises en bouche

La truffe

Truffe noire melanosporum en demi – deuil
(producteur : la Truffachuchu en Meuse)

La mer

Matelote de poisson et crustacés bretons,
Léger parfum de safran des Payoux

Le plat

Minute de pigeon fermier de Meuse - (producteur : Thierry Laurent)

Parmentier de cuisses confites

Légumes nouveaux glacés

Les douceurs

Badinage avec la gourmandise
Tuiles aux amandes, mignardises

Par convive : 90 euros

hors boissons, Taxes comprises