

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

PROPOSÉ LE SOIR DU 13 FÉVRIER

APÉRITIF

L'Aphrodite

*

MISE EN BOUCHE

Les zakouskis de la Saint-Valentin

**

L'ENTRÉE FROIDE

*Le Céviche de saumon légèrement fumé
avec son quinoa à l'huile de sésame et parfum de citron confit*

OU (végétarien)

Le Céviche ahimi végétal

**

LE PLAT

*Le Parmentier de courge et volaille jaune
avec son chicon brûlé sur un jus de volaille corsé*

OU (végétarien)

*Le Parmentier de courge avec son émincé végétal
et sa sauce curry vert au lait de coco*

LE DESSERT EN WECK (sans lactose)

Le Cœur des Caraïbes : ananas, rhum, coco