

CANTINE

du Châtelet



MENU ST VALENTIN

14 FÉVRIER 2017

Notre coupe de champagne Drappier Carte d'Or

Mise en bouche

Quenelle légère de volaille

(tartare d'écrevisses et bisque mousseuse)

Risotto crémeux, St Jacques de Dieppe

(citron confit, jus de viande au zeste de pamplemousse)

Carré de veau cuit rosé

(mousseline de panais et noisette)

Brie de Meaux à la truffe

(affiné par nos soins, jeunes pousses en salade)

Vacherin pomme d'amour, miroir "tagada"

65€

Réservations au 40 21 01