

b

bistronome

cuisine bistronomique

Menu Saint-Valentin

Mise en papilles

Céviché de noix de saint-jacques et truffes
noires/noisettes, roquette et parmesan

Côte de veau rôti aux artichauts/jambon ibérique/viennoise

Fine tartine de beaufort/poires, genièvre et piment
d'espelette

Crèmeux au chocolat/meringue crousti-moëlleuse

Mignardises

95 € par personne