

Menu triptyque n°23

Jeudi 20 février 2020

Art ancien et marché de l'art

Amuse-bouche

Huîtres pochées au beurre d'oseille, fondue d'endives

Entrée

Terrine de pot au feu de sanglier, crème au raifort, salade de Pak Choi

Poisson

Filet de cabillaud "Skrei", « caviar » d'orge perlé à l'encre de seiche

Viande

Magret de canard français, sauce « marchand de vin », barigoule d'artichaut

Dessert

Cheese Cake au citron vert, ananas et croquant coco, gel rhum/passion