

Le Moulin des Marais

Menu de la Saint-Valentin

Mise en bouche du chef

Dégustation de caviar sur blinis de sarrazin

Ravioles à la truffe d'été

Gambas en kadaïf sur son lit de lentilles corail,
émulsion à la menthe poivrée

Foie gras poêlé, brisure de pain d'épices,
réduction de framboises

Trou normand, coupe de champagne à la violette

Filet mignon de veau
accompagné de son jus corsé aux giroles,
darphin de pommes de terre et topinambours rôtis

Brie de Meaux, chèvre de Rocamadour, Comté 18 mois

Pavlova glace vanille de Madagascar
et tartare de fruits exotiques

Café, thé, eau

139€

