

♥ Saint-Valentin ♥

Cocktail Mulled by Gregory

VALENTINE'S MULE

Cointreau/ Basilic frais/ Sirop de vanille Monin
Jus de citron vert /Fever Tree

«Ginger Beer»/ Glace pilée 14,00€

Nos suggestions Cooked by Julien

Entrées :

Blinis de pommes de terre, saumon fumé,
Caviar de hareng et crème raifort 20,90€

Tataki de bœuf mariné aux épices barbecue,
chimichurri, salade de jeunes pousses. 22,10€

Plats :

Dos de Cabillaud (Skrei) rôti sur peau,
risotto aux pointes d'asperges vertes, beurre de
cresson de fontaine, Livèche 34,60€

Suprême de volaille jaune farci sauce
aux morilles, gratin dauphinois au fromage
«Le Valèt» (Waimés), Légumes du moment. 28,50€

*Suggestions et cocktail uniquement servis
à partir du 14/02 en soirée.

Chez Max