

# ♥ 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*