

# Restaurant Le Mitoyen

## Menu Saint-Valentin 2018

Sashimi de thon rouge



Queue de homard, risotto au jus de carottes et au fruit de la passion

*Alsace 2015 pinot gris Domaine Boesch cuvée Le Coq*



Suprême de pintade au xérès, polenta blanche et croûte de céréales

*Coteaux Bourguignons 2015 pinot noir & gamay Domaine Alain Jeanniard*



Escalope de foie gras de canard au fruit de la passion . . . .+17,00



Sorbet aux oranges sanguines



### Plats au choix

Filet de loup de mer et moules, sauce bouillabaisse

*Côte du Rhône 2015 Château Terre Forte*

ou

Côte de bœuf au vin rouge et gratin de topinambours

Rôti d'épaule d'agneau au jus, risotto d'orge aux légumes grillés

Jarret de veau à la moelle, purée de pommes de terre aux lardons et sauce au thym

Filet de cerf de Boileau, purée de betteraves aux framboises, sauce aux baies d'amélanchier

Tous les plats peuvent être accompagnés d'une escalope de foie gras de canard. . .+ 17,00

*Vin de France, Coteaux de Béziers 2015 Domaine Gisclar Cuvée La Potion de Marcel*



Raclette de cheddar de l'Isle-aux-Grues sur pain d'épices, purée de dattes au xérès

*Porto tawny 10 ans Taylor Fladgate*



Dessert, café, thé ou infusion



Menu dégustation : 110.00, avec dégustation de vins : 150.00