

# 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

*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