

Restaurant Le Mitoyen

Menu Saint-Valentin

Menu dégustation

Ceviche de crevettes au fruit de la passion et litchi



Pétoncle rôti, tempura d'aubergines, sauce tahini, maïtake et cajoux

Cairanne 2018 Oratoire Saint-Martin Réserve des Seigneurs



Pot-au-feu de joues de porcelet, raviolis de céleri-rave, brunoise de légumes racines

Trevezie 2017 merlot Azienda De Stephani cuvée Redentore



Escalope de foie gras de canard au fruits de la passion, rattes et racines d'hiver. . .+18,00



Sorbet d'oranges à la vodka



Plats au choix

Tataki de thon rouge, salsa à la chicoutai

Mignon de veau au xérès, risotto au fromage de chèvre et cœur d'artichaut

Alto Adige 2016 pinot grigio riserva Azienda Peter Zemmer cuvée Giatl



Suprême de canard à l'orange, shiitake et nouilles au sarrasin

Médailillon de cerf, polenta blanche, salade de betteraves, de fraises et de pistaches, sauce betteraves

Épaule d'agneau de Kamouraska, jus d'agneau, duxelle de champignons et tombée d'épinards

Mignon de bœuf, gratin de topinambours, sauce aux huîtres fumées et raifort

Vino Nobile di Montepulciano 2015 Azienda La Giarliana

Tous les plats peuvent être accompagnés d'une escalope de foie gras de canard. . .+ 18,00



Fondue de Chemin Hatley de la fromagerie La Station

Alsace 2016 riesling Domaine Trapet



Dessert, café, thé ou infusion



Menu dégustation : 110.00, avec dégustation de vins : 155.00