

La St-Valentin 2017

* Salada *

* Soupe *

Soupe miso

* Entrée *I* *

Tartare & Sashimi

* Entrée *II* *

Poisson blanc au miso

* Plat principal au choix *

Filet mignon avec de sauce aux shiitake teriyaki

ou

Thon blanc poêlé avec vinaigrette de yuzu



* Dessert *

Fondant au chocolat

* Digestif *

Sake au prune Ume-shu

La St-Valentin 2017

* Salada *

* Soupe *

Soupe miso

* Entrée **I** *

Tartare & Sashimi

* Entrée **II** *

Poisson blanc au miso

* Plat principal au choix *

Foie Gras « Toroli »

Foie gras mariné au miso et pôelé, servi sur un morceau du carnard rôti
avec taboulé à l'huile de truffe fait de riz brun, sarasin et fèves de soja

* Dessert *

Fondant au chocolat

* Digestif *

Sake au prune Ume-shu

