

AU « GRAIN DE FOLIE »

49€

MENU UNIQUE

UN PEU ... BEAUCOUP... PASSIONNÉMENT....

MACARON SALÉ AU FOIE GRAS MARINÉ AUX ÉPICES, GEL DE SANGRIA.

POMME D'AMOUR DE TOMATE CERISE AUX GRAINES DE SÉSAMES.

CROMESQUIS DE RISOTTO, COEUR DE HOMARD, CRÈME DE LANGOUSTINES GINGEMBRE CITRON VERT

DÉSIR IMPATIENT...

RAVIOLE OUVERTE DE SAINT-JAQUES AUX CLÉMENTINES ET YUZU, CITRON CAVIAR, ÉMULSION DE BARDES ET HUILE DE CIBOULETTE, JEUNES POUSSES MARAÎCHÈRES.

SENSUALITÉ GOURMANDE...

TOURNEDOS DE VEAU FERMIER DE L'AVEYRON LABEL ROUGE, MÉDAILLON DE HOMARD, CAVIAR VÉGÉTAL, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE ET PETITS LÉGUMES DE SAISON CUISINÉS, SAUCE "CHATEAUBRIAND"

LA "DOLCE VITA" À DEUX

LE CAPUCCINO CAFÉ, CHOCOLAT, AMARETTO, BISCUIT AMARETTI MAISON.

BISCUIT DACQUOISE AU CAFÉ, CRÈMEUX CAFÉ, NAMÉLAKA CHOCOLAT AU LAIT ET CAFÉ, GEL CAFÉ, SIPHON DE LAIT, GLACE AMARETTO MAISON.

NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE TOUS NOS PRODUITS SONT CONFECTIONNÉS MAISON PAR NOS SOINS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET DANS NOTRE CUISINE.

