



MENU DE LA SAINT-VALENTIN

MENU 89 € / ACCORD METS ET BOISSONS +35 €

Amuse-bouche du chef : Risotto de potiron, chèvre, quinoa, cerfeuil

Champagne Grande Réserve Grand Cru Blanc de Blancs 2012, Guy moussy -12cl

-

ENTRÉE COQUETTE

Saumon cuit sous vide, céleri, chou de Bruxelles, mélisse

Muscat sec 2016, Domaine Tetramythos, Péloponnèse (IGP) 12cl - 9 €€

-

PLAT DÉBONNAIRE

Cabillaud, grenade, siphon d'échalotes, épinard, basilic citronné

Quincy 2017, Philippe Portier, Quincy (AOC) 12cl - 8 € €

-

PLAT CHALEUREUX

Agneau, crème de maïs, champignons à l'ail, émulsion de kaki, thym

La Chapelle 2014, Domaine des Accoles, Coteaux de l'Ardèche (IGP) 12cl - 10 € €

-

DESSERTS LOUFOQUES

Caramel salé, gel de citron, glace cardamome

Chocolat blanc, salsifis, sarrasin, fruits rouges, sel de cacao

Flotilla 2008, Old Pulteney, Whisky, Ecosse - 4cl - 12 € €

-

Mignardise : Scone d'orange et crème vanille chou-fleur

99, rue de Charenton 75012 Paris

09 81 09 48 92 www.maguey.fr