

Menu Saint-Valentin
mercredi 14 février 2017
7 services – 78,00 €/pers.

Mises en bouche

Tartare de loup ciboulette
Toast au beurre de truffe maison
Purée de pois chiches à la coriandre et
lonzu Corse



Les entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, copeaux
de poutargue, baies roses, truffe noire ha-
chée, huile d'olive Aglandau du Moulin Paradis
Crème de butternut au foie gras et sa noix
de Saint-Jacques
Brandade de morue en cassolette sur son
lit de pommes de terre, carottes

Les plats

Œuf farci façon Mamette aux écrevisses
et à la truffe

Médailles d'agneau, réduction de
Grenache Doux du Château l'Ermitage,
flan de potimarron à la cannelle, endive
caramélisée à l'huile d'olive

Fromage

Brie Edmond de Rothschild farci à la
truffe fait maison sur roquette, Picodon et
sa gelée d'hibiscus

Dessert

Glace à la vanille maison et ses olives con-
fites, compotée d'ananas à l'huile d'olive
et piment d'Espelette

Notre sélection vins (un verre par service) :
45,00/personne

Réservez dès maintenant
(un acompte de 39,00 €/personne vous sera
demandé pour valider votre réservation)
0483 490 650 - contact@louferré.be