

MENU SAINT-VALENTIN



Made in Café

• ENTREE

Foie gras de canard au Porto blanc et au Cognac, crème de balsamique à la truffe, mesclun de jeunes pousses.

ou

Cassolette d'escargots à la crème d'ail, fondue de blettes et champignons de Paris.

• PLAT

Filet de bar rôti sauce safran, purée de topinambours et flan aux asperges vertes.

ou

Filet de bœuf poêlé sauce aux cèpes, écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes aux herbes.

• DESSERT

Farandole de desserts :
crème brûlée, macaron, tartare d'ananas et sorbet passion.

ou

Fondant au chocolat, coulis de cerises.

26€
ENTREE + PLAT
+ DESSERT

Renseignements, réservations,
appelez-nous ;
nous sommes à votre disposition.



Une journée exceptionnelle,
un menu spécial,
un pur moment de plaisir
à partager et savourer à deux...

Apéritif
ou after dinner...
pensez à notre espace
bar cocktail lounge

Richard
Martin-Hegot
Made in Chef

Sur réservation au
02 48 02 19 19
www.madeincafe.com