

Chez Max
M

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Menu 3 services à 52 €

Apéritif de la « Saint-Valentin » et sa mise en bouche

Tartare de veau au citron vert, avocats et poivrons,
focaccia guacamole aux jeunes pousses

ou

Gravlax de saumon mariné à l'aneth et aux agrumes,
crème au raifort et salade croquante

Magret de canette caramélisé aux épices, sauce miel et citron,
gratin dauphinois au fromage Le Valèt

ou

Filet de Skrei en croûte de tomate confites,
coulis de cresson de fontaine et risotto aux courgettes

« Tatin » pomme et poire au chèvre chaud,
caramel de balsamique et mesclun au vinaigre de Xérès

ou

Dôme au chocolat noir croquant,
mousse légère à la passion et cœur framboise

Suggestions vins:

Blanc: Sancerre (Loire) - 2016-17

Dom. J-P Balland (0,375L 19€ et 0,75L 31,50€)

Rouge: Côtes de Bourg « Cuvée Caractère » (Bordeaux) 2014-15

Château de la Grave (0,375L 22€ et 0,75L 30,90€)

Menu exclusivement servi à partir du jeudi 14 février jusqu'au 17 février inclus