



SAINT VALENTIN

VENDREDI 14 FÉVRIER 2020

Tempura d'encornet & tendre mayonnaise au Yuzu

ou

✓ Betterave cuite en croute de sel & pomme granny smith



✓ Oeuf bio parfait, emulsion de champignons

ou

Foie gras de canard du Chef relevé au gingembre confit et dattes Medjoul

ou

Gravlax de truite Banka, oeufs de truite & crémeux au raifort et citron vert



Saint Pierre de pêche Bretonne, baby carottes multicolores & Kalamansi, sauce Vandouvan

ou

Selle d'Agneau de l'Aveyron rôti à la sarriette & artichaut poivrade à la barigoule, jus au basilic

ou

✓ Tendres et croquants légumes franciliens, quinoa bio & salsa verte



Ecrin au chocolat Grand Cru, crème légère de Jivara & glace à la truffe

ou

Baba au vieux Rhum des îles, Cédrot confit & crème délicatement fouetté

ou

Mangue rôtie au doux miel, streusel & sorbet fruits de la passion

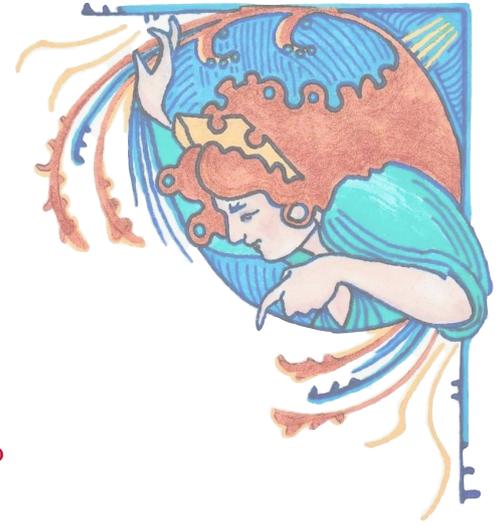
90€

UN PLAN À 4? COUPLEZ METS & VINS - 35€ PAR PERSONNE

AU MACEO NOUS CUISINONS TOUT, ET BIEN.

LES PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS





SAINT VALENTIN

VENDREDI 14 FÉVRIER 2020

Cuttlefish tempura & yuzu mayonnaise

ou

✓ Beetroot, slow-cooked in salt & granny smith apple



✓ Organic egg cooked 'Parfait', mushrooms emotion

ou

Homemade duck foie gras twisted with confit ginger & Medjoul dattes

ou

'Banka' trouts as a gravlax, its eggs, lime & horseradish



Brittany coasts John Dory, baby carrots, Kalamansi & Vandouvan

ou

Lamb saddle roasted with savory, 'poivrade' artichoke à la barigoule

ou

✓ Tender & crunchy Parisian vegetables, organic quinoa & salsa verde



Jivara cream & truffle ice cream encased in Grand Cru Chocolate

ou

Old rhum Baba, candied Cédrot & delicately whipped cream

ou

Honey roast Mango, streusel & passion fruit sorbet

90€

UN PLAN À 4? COUPLEZ METS & VINS - 35€ PAR PERSONNE

AU MACEO NOUS CUISINONS TOUT, ET BIEN.

LES PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

