

Menu Saint-Valentin



BY

L'Atelier TOKÉ



Terrine de foie gras de canard aux noisettes et hibiscus, pain perdu brioché et mélasse de grenade

Tagliatelles fraîches à la truffe noire, beurre de ferme et poivre rouge de Kampot

Raviole croustillante de gambas sauvages, jus de carcasse à la citronnelle et au galanga

Suprême de volaille fermière aux olives taggiasche, sauce aux morilles, purée de céleri-rave, pommes dauphines au vieux gouda

Petits choux mangue, ananas, crème diplomate et caramel aux fruits de la passion

À emporter : 65 euro/pers

À déguster sur place : 70 euro/pers

Accompagnement vins : 30 euro/pers

Réservation jusqu'au 8/02 pour retrait le mercredi 14/02

entre 16h et 18h (info@ateliertoke.be)