

**Wine&Dine, 24.11.2024**

**Cave St. Jodern**

**Menu**

Mise en bouche

Panna cotta de tomate et sa crème de tomates

\*\*\*\*\*

Entrée I

Tartare tomates-olives et ses chips de pain de seigle

\*\*\*\*\*

Entrée II

Risotto vert au jaune d'œuf frit

\*\*\*\*\*

Plat principal

Médailon de bœuf sauce au beurre, salpicon de bœuf sur fond de pâte feuilletée  
avec son pavé de polenta et sa mosaïque de légumes

\*\*\*\*\*

Carpaccio de fromage avec sa vinaigrette aux noisettes et fruits secs

\*\*\*\*\*

Dessert

Petits gâteaux à la banane au caramel au rhum, mousse au chocolat Grand Cru et  
touches de crème au citron