

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