



MYHOTEL



MALMEDY

Menu de Saint-Valentin

Amuse-bouche

+++++

Biche en Gravlax

*Confit de physalis & agrumes / Mayonnaise raifort /
Crackers « perles de tapioca encre de seiche »*

Huile verte poireaux & sarriette

+++++

Sole & truite fumée

Salpicon céleri-rave / laitue

Sauce « Domaine A deux » crème / cerfeuil

+++++

Cannette rôtie & laquée

Parmentier à la tartuffia

Condiment oignon-pruneau-sésame

Jus des sucs au miel oranger / soja / gingembre

+++++

Cœur croquant « Chocolat – Framboise »

Écume Litchi