



Menu ST VALENTIN



Entrées :

Assiette iodée

ou

Cannelloni de Haddock, chèvre miel et pamplemousse rose, huile d'herbes de persil et cardamome, salade d'herbes

ou

Velouté de potiron, tartare de veau cuit à basse température aux noisettes et graines de courge, crumble parmesan noisette

Plats :

Pavé de maigre en croûte d'herbes, écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches et sa crème de champignons, crumble parmesan

ou

Suprême de volaille fermier, polenta crémeuse, pop corn au poivre de Timut, huile d'herbes et maïs glacé au jus

Desserts :

Cœur d'érable, Dulcey, manque et passion

ou

Délice amande, rhubarbe et fleur d'Hibiscus



45 €



LIVINGROOMPALAISEAU

Restaurant Living Room
10 boulevard Gaspard Monge
91120 Palaiseau
Réservation au 01 69 41 63 42



Tips&tricks
Living Room Palaiseau