



chez Babette **TOURS**

menu



SAINT-VALENTIN



40 € / PERS.

POUR SE METTRE EN BOUCHE

Mimosa œuf de caille à l'estragon
Velouté de butternut, espuma châtaigne

ENTRÉE

Saint-Jacques de nos côtes snackées, sauce corail accompagnée de son risotto de chou-fleur et sa mousseline, déclinaison autour du chou

PLAT

Pavé de veau cuisson en basse température, crémeux de topinambour truffé, carotte fane confite, jus de veau à l'ail noir et chips de topinambour

DESSERT

Douceur de Cupidon
Sphère chocolat, crémeux rooïbos, tartare d'agrumes et crumble cacao
Mignardises de notre pâtissier pour finir votre repas



Prix net en € service inclus. / Net prices in € Incl. tax.

