

Lundi 14 Février 2024

Valentine Day

SPECIAL MENU

*Coupe de Champagne et
mise en bouche du chef*

Entrée

Champ'uccino, champignons poêlés & en émulsion,
cappuccino de champignons, œuf 63 et tuile de pain

Plat

Suprême de pintade fermier farcie et fleurs de courgette,
émulsion ratte du touquet shimeji, sauce albufera

ou

Lotte, cime di rapa crème de citron, vanille de Tanzanie

Dessert

Duo passion & chocolat blanc

Café ou thé

75€

Animation musical piano voix
Sur Réservation, 4 Place du Tertre 75018

01 46 06 71 73.

restaurant.montmartre@aucadetdegascogne.fr

AU CADET de GASCOGNE

Monday, February 14

Valentine Day

SPECIAL MENU

*Glass of Champagne and
Chef's appetizer*

Starter

Champ'uccino, pan-fried mushrooms & emulsion,
mushroom cappuccino, egg 63 and bread tuile

Main course

Stuffed guinea fowl supreme and zucchini flowers, ratte du
touquet shimeji emulsion, albufera sauce

or

Lotte, cime di rapa lemon cream, Tanzanian vanilla

Dessert

Duo passion & white chocolate

Coffee or tea

75€

Musical animation piano voice

By reservation, 4 Place du Tertre 75018

01 46 06 71 73.

restaurant.montmartre@aucadetdegascogne.fr

AU CADET de GASCOGNE