

29.04.2026

Le Madame B invite les copains

Menu en 6 temps | 85 € (hors boissons)

Accord mets & vin | Supplément de 40 € par personne

Amuse-bouche

Cromesquis de haddock fumé, pomme de terre fondante, émulsion à l'huile fumée

Entrée

Asperges vertes, pieds de cochon croustillants, condiment d'ail des ours, sauce chien

Poisson

Riz d'inspiration ibérique, notes marines

Viande

Joue de veau confite aux anchois de Cantabrie, épinards en jeunes pousses, bigorneaux, citron vert

Pré-dessert

Fraîcheur gin tonic et agrumes

Dessert

Petits pois, fraise, sorbet aux herbes fraîches

Mignardises

Menu imaginé par les Chefs **Nicolas Magie, Grégory Vingadassalon, Julien Milan** et **Simon Baudoin**.

Madame B

RESTAURANT & BAR