



# MENU SAINT-VALENTIN

## TROIS PIÈCES APÉRITIVES SALÉES FROIDES

Red meat radis à la dorade et fruit de la passion  
Pic de butternut, noix de pécan et chip's de pata negra  
Bun's au homard façon César

## UNE MISE EN BOUCHE SALÉE FROIDE

Panais en deux cuissons (purée et glacé) et veau croustillant

## UNE ENTRÉE AU CHOIX

Opéra de foie gras de canard en duo mangue et passion, chutney de fruits du mendiant  
ou  
Tartare de Saint Jacques aux agrumes

## UN PLAT AU CHOIX

Blanc de Saint Pierre à l'oseille, gnocchis de légume, mousseline de céleri au parmesan  
ou  
Selle d'agneau rôtie aux épices, sauce pesto, cromesquis de pommes de terre ratte  
et morilles entières

## UN DESSERT À PARTAGER

« Cœur mêlé » pâte feuilleté croustillante, choux glacé garnis au chocolat,  
croustillant praliné et crème vanille

## BOISSON

1 bouteille de Champagne « Cristian Senez » blanc de noir - 75cl

MENU POUR 2 PERSONNES MINIMUM  
70€ PAR PERSONNE