



## **Menu de la SAINT VALENTIN**

*Jeudi 14 février pour le diner*

### **1<sup>ere</sup> Mise en bouche**

Tartare de saumon et anguille fumée, cromesquis de boudin noir, flan de légumes

### **Foie gras de canard**

Condiment poire citron gingembre

### **Carpaccio de Saint-Jacques et chaire de tourteaux, caviar**

Mangue, passion, poivre de timut

### **2<sup>eme</sup> Mise en bouche**

Raviole frit d'escargot et maki

### **Œuf onctueux**

Crèmeux de cucurbitacées, truffe et champignons

### **Filet de canette cuit sous vide en basse température**

Poireau au naturel, crèmeux de céleri boule, carottes en jeunes pousses, jus intense piment d'Espelette

### **Tentation du fruit défendu**

Pomme, rose, litchi et chocolat

### **Mignardises**

Tartelette ganache chocolat gingembre, guimauve framboise, tuile aux amandes

Menu en 4 services sans le carpaccio de Saint-Jacques 69€

(Hors boisson)

Menu en 5 services avec le carpaccio de Saint-Jacques 79€

(Hors boisson)

Des formules boissons vous seront proposées en accord avec le menu