



MENU ST VALENTIN

40€ / PERS *

*COMMANDE AVANT LE 10/02



MISE EN APPÉTIT 6 PIÈCES

Croque monsieur brioché au beurre demi-sel et comté affiné / Croque saumon fumé & béchamel citronnée / Croque madame beurre truffé jambon cru



ENTRÉE

Saumon Gravlax Ruby

ou

Croquette d effiloché de bœuf confit sauce vin rouge corsé et échalote

ou

Os à moelle rôti fleur de sel beurre au herbes et son toast



PLAT

Trilogie iodée (saint Jacques, cabillaud, saumon) émulsion de champagne doux
Risotto crémeux citron parmesan, caviar d'aubergines

ou

Ballotine de volaille au morilles , purée de patate douce truffé
Légumes rôtis

ou

Plat végétarien

Chausson chèvre fêta et légumes au beurre noisettes
Salade composé et sa vinaigrette vierge

ou

Pierrade en duo terre et mer (+10€/personne)

Viande sélection / saint Jacques/saumon et cabillaud / légumes et sauce froide



DESSERT (LES ARTS SUCRÉS)

Duo "Toubisou", Entremet pour deux et son ourson en chocolat

Mousse au chocolat noir 80% Pur Cameroun, crémeux au grué de cacao, biscuit Sacher
au cacao, croustillant au grué de cacao

ou

Duo "Toudou", Entremet pour deux et son ourson en chocolat

Crème soyeuse à la vanille de Bourbon de Madagascar, crème brûlée à la Vanille Tahitensis
Papouasie Nouvelle Guinée, coulant à la Vanille Tahitensis Ouganda, biscuit cuillère à la
poudre de vanille, sablé à la vanille

*Au fil
du
couteau*