

## Menu Saint Valentin

Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Muscat  
*Pain d'Epices Maison,*  
*Confit Mangue Passion, Fraîcheur Mandarine*  
\*\*\*

La Langoustine et Saint Jacques Rôties  
*Caviar de Topinambours, Artichaut Bouquets*  
*Coulis Epinard à la Truffe*  
\*\*\*

Le Saint Pierre Cuit à l'Unilatéral  
*Risotto de Blé aux Eclats de Langoustines, Asperge Verte*  
*Jus Court de Carapaces aux Champignons*  
\*\*\*

Granité Champagne Pomme Granny Limoncello  
\*\*\*

Le Dessossé de Volaille de Bresse Farçi Truffe Marron  
*Fricassée de Choux de Bruxelles, Pleurotes et Lardons*  
*Emulsion de Diamant Noir Fumée*  
\*\*\*

Tatin Poire, Chèvre Cendré, Roquette Coulis Miel Cumin  
\*\*\*

La Coco des Caraïbes,  
*Douceur d'Ananas, Rhum,*  
*Mangue Fraîche et Verveine*

\*\*\*\*\*

Menu en 7 plats : 89 €

Menu unique pour l'ensemble des convives

\*\*\*\*\*