

# MENU DE LA SAINT VALENTIN



## Mise en Bouche

La petite ratte fait son show

Ratte fondante, crème légère de mascarpone aux herbes et tapenade de truffe.

## Entrées



Gravlax de saumon à la betterave

Gel citron-gingembre, chutney exotique et poivre de Timut.



ou

Œuf parfait



Pain perdu salé, duxelles de champignons et crème Agnès Sorel et olivade à la truffe.

## Plats

Tournedos de volaille en feuilletage

Jus de viande réduit à la vanille, légumes du moment.

ou



Cabillaud nacré

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes, sauce crémée au champagne, petits légumes du moment.

## Dessert



Entremets chocolat blanc & rose

Cœur litchi et coulis de fruits rouges.

Ce menu vous est proposé au prix de 75,00 €

\*Hors plateau de fromages, disponible à 14,00 € et hors boissons.

Liste des allergènes sur demande. Les prix affichés s'entendent taxes et service compris.