

Menu Saint-Valentin

AMUSE-BOUCHE

**Cube de foie-gras poché au vin rouge,
gelée de passion & café, tuile de pain d'épices**

Foie gras cube poached in red wine, passion fruit & coffee jelly, gingerbread tuile



ENTRÉE

**Carpaccio de langoustines,
langoustine poêlée, chips de betterave chioggia, gel citron & betterave**

Carpaccio of langoustine, fried langoustine, chioggia beet chips, lemon gel & beet purée



PLAT

**Grondin rôti,
légumes d'hiver, purée de panais à la vanille, bisque aux étrilles**

Roasted gurnard, winter vegetables, parsnip purée with vanilla, curry bisque.

OU

**Magret de canard,
poêlée de champignons asiatiques, légumes de saison, gaufre de pommes de terre
& sa sauce à l'orange, miel et combava**

*Duck breast, peeled Asian mushrooms, seasonal vegetables, potato waffle with orange,
honey and combava sauce*



PRÉ-DESSERT

Crèmeux et croustillant chocolat-café, touche de fleur de sel
Creamy and crispy chocolate-coffee, salt flower touch



DESSERT

Coeur rose et notes d'agrumes
Pink heart and citrus notes