

CARTE
SAINT VALENTIN



Amuse-bouches

Tartelette de foie gras, gelée griottes, mangue

Cookie au piment d'Espelette et saumon fumé crème d'aneth

Wrap jambon serrano, roquette, fromage frais, tomate confite

5€ le trio

Entrée

Cassolette St Jacques sur son risotto crémeux jus corsé et sa gastrique de framboises (chaud)

10€

Médailillon de homard sur sa julienne de légumes, mangue, cacahuète, jus de galanga (froid)

11€

Millefeuille de foie gras, églefin, pressée de lentilles corail

12€

Plat

Jambonnette de poularde farcie aux morilles, vin jaune
Risotto mascarpone, pané rôti au miel et thym

18€

Magret de canard jus acidulé échalotes balsamiques, foie gras
Ecrasé de pommes de terre truffe et potimarron confit à l'huile de noisettes

18€

Cabillaud en habit vert beurre blanc agrumes, jus réglisse
Galette patate douce au lait coco et son bouton d'artichaut

18€

Dessert

Cœur St Valentin vanille citron vert
crémeux mangue

5,50 €

Cœur St Valentin tout chocolat

5,50 €

