



# Menu de la Saint Valentin 2019

## Mises en bouche froides :

Crème brûlée foie gras, mascarpone et truffe .....	3,00€
Tartare de saumon, crème citron .....	2,50€
Crèmeux de panais, Saint Jacques .....	2,50€

## Mise en bouche chaude :

Risotto de homard .....	3,90€
-------------------------	-------

## Plateau découverte (6 pièces).....

Opéra foie gras et figue,

- Aumônière de crabe
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella, basilic

## Entrées :

Opéra foie gras, griottes et gingembre, .....	9,90€
Sphère coco, jus pimenté, tartare de Saint Jacques .....	10,90€
Timbale de patate douce, mangue et crabe, .....	7,20€
Tartelette saumon fumé et agrumes, .....	6,90€
Terrine langoustine.....	6,20€

## Poissons :

Noix de Saint Jacques, risotto à la truffe « Tuber melanosporum » .....	20,50€
Langouste rôtie, pomme de terre ratte, cèpes, jambon cru en gratin .....	25,00€
Turbot côtier, champignons de Paris, coriandre, yuzu.....	21,00€

## Viandes :

Canette fermière de la « Lombardais », orange à feuille, douce forte .....	13,50€
Chapon de « Janzé » en demi-deuil, gros légumes d'hiver .....	19,50€
Filet de bœuf, foie gras, gnocchis de pomme de terre, sauce Périgueux .....	21,00€

## Desserts :

Baba « Mojito » en sphère .....	4,90€
Mon chou-chou marron myrtille .....	4,30€
Croque en bouche mangue, nougatine .....	5,50€
Tendre opéra framboise .....	4,50€
Finger praliné passion.....	4,50€

