



## Menu de la Saint Valentin 14 février 2020

60 EURO



Apéritif :

Coupe de champagne 1<sup>er</sup> cru Bouchée de St Jacques en tartare



Mise en bouche :

Aumônière d'huître tiède



Entrée au choix

Trilogie de truite de Gensac (fumée, carpaccio, gravlax)

Ou

Foie gras de canard au torchon, gelée au vieux sauternes



Plat au choix

Pave de cabillaud skrei à la plancha sauce champagne

Ou

Paleron de bœuf braisé Rosini et gremolata



Dessert :

Assiette composée gourmande

(Dacquoise au grand marnier, crouillant au chocolat,

Crème brûlée à la vanille, sorbet litchy, fine macédoine

De fruits au the japonais)