

# MENU **saint Valentin**

## **Amuse-bouche**

Croquette de jaune d'œuf et champignons,  
riz vinaigré aux notes d'Asie et algues,  
Tartelette au saumon gravellax, gingembre confit, crème raifort  
\*1-3-4-6-7-10-11

## **Entrées**

### **DOUCEUR OCEANE**

Rouleaux de printemps au saumon fumé  
crème aigrette, perles de yuzu et œufs de saumon  
\*4-7-9

ou

### **DOUCEUR VEGETALE**

Mosaïque de poireau et algue nori, poireau frit,  
crème de chou-fleur et huile de vert de poireau  
\*6-7-8

ou

### **CARPACCIO DE BŒUF**

Bœuf tendre et savoureux,  
sur un pesto parsemé de champignons de Paris,  
de câpres, de copeaux parmesan et roquette  
\*7

## **Intermède**

Sorbet au coquelicot arrosé de gin

## **Plats**

### **LE SUPRÊME DE VOLAILLE**

farcî, persillade, purée de butternut,  
pommes dauphine, noisette et jus corsé de volaille  
1-3-7-8-12

ou

### **LE CHOU-FLEUR RÔTI**

agrémenté d'une crème de chou-fleur  
et cajou, d'un râpé de chou-fleur de couleur  
\*6-7-8

ou

### **LE CABILLAUD**

confit à l'huile d'olive et aux aromates, écailles de Saint-Jacques,  
sauce au beurre blanc toute en légèreté,  
écrasé de pommes de terre, citron confit  
\*4-7-12-14

## **Dessert des amoureux**

Cœur craquant chocolat, mousse légère au thé noir,  
pétale de coquelicot, marmelade de cerise,  
moelleux et croustillant aux amandes sans gluten  
\*3-6-7-8

## **Café ou thé**

**FORMULE  
MENU COMPLET**  
**65 €**  
(hors boissons)