



*Menu Saint-Valentin*  
*Du samedi 11 au mardi 14 février*  
*48 €*

*Mise en bouche*

*Dos de merlu fumé, Crémeux de chou-fleur au curry*  
*Chips de riz soufflé à l'encre de seiche*

----

*Pressé de foie gras à la fraise et au gingembre*  
*Croustillant à la pistache*

----

*Sorbet à la bergamote arrosé de fines bulles*

----

*Filet de bar poêlé*

*Scorsonères brûlés et garniture de légumes*  
*Tapenade de trompettes de la mort*  
*Caramel de vin rouge, huile de persil*

*Ou*

*Chartreuse de faisan au chou vert et orange*  
*Sauce cardamome*

----

*Fromages arrangés*

*Tête de moine*

*Flan de fourme d'Ambert*

*Croustillant de munster à la mirabelle et sésame*

----

*Variation autour du chocolat noir*

*Chaud froid praliné noisette et glace à la fève de Tonka*

*Macaron au chocolat*

*Sucette de sorbet chocolat*

*Gâteau chocolat noir et feuillantine*

