

# Menu Saint Valentin



150.-

Bouchées apéritives

\*\*\*\*\*

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard aux épices, gelée de Galotta en vendange tardive,  
Chutney de pommes et pain brioché safrané

\*\*\*\*\*

Filet de lotte aux feuilles d'endives confites, clémentine,  
émulsion iodée aux feuilles de combawa et tuile de pain à la farine de châtaigne

\*\*\*\*\*

Cœur de filet mignon de veau, mille-feuilles d'agria et truffes, jus cannelle-réglice

\*\*\*\*\*

Près-dessert aux légumes du moment...

\*\*\*\*\*

Poire pochée aux poivres Timut, crémeux à la fève de tonka,  
croquants aux sésames et sorbet kalamansi

\*\*\*\*\*

Mignardises

