



## Menu St Valentin 49€



Cappuccino de champignons, mousse de cacao.

Foie gras frais de canard maison mariné au pommeau,  
chutney de fruits frais et secs, pain à la fleur de lin.

Ou

Noix de St Jacques tièdes sur salade hivernale,  
vinaigrette de soja aux copeaux de parmesan,  
gingembre confit et croquant de fenouil.

Trilogie de canard et son foie chaud servi en pot au feu,  
jus tranché en vinaigrette d'herbes.

Ou

Dos de cabillaud sauvage à l'unilatéral,  
infusion de café torréfié, champignons de saison,  
tuile de jambon de pays et purée d'artichaut au poivre Séchouan.

Trío de fromages en vinaigrette gourmande.

Nem chocolat noir aux perles de lait croustillantes,  
marmelade d'orange au safran, crème glacée chocolat blanc.

Ou

Tatin de poire pochée aux épices,  
jus réduit et crème glacée lavande.

