

# Menu de la St Valentin



Amuses bouches

.....

Velouté parmentier à l'oseille, cubes de pommes de terre

.....

Foie Gras de canard à la lie de vin,  
cuit basse température

ou

Oeuf parfait, émulsion de céleri rave,  
jus de viande truffé

.....

Noix St Jacques fraîches de la baie de Seine,  
jus de cresson et gnocchis à la truffe

ou

Paupiette de canard au foie gras laqué,  
sauce soja miel et légumes glacés

.....

Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires

.....

Dessert des valentins et ses mignardises



66€

hors cave