



*Menu*  
*Saint-Valentin*  
55 €

*Amuse-bouche*

*Velouté de potiron de Guessling-Hémering*

\*\*\*\*

*Foie gras de canard poêlé*

*Déglacé au jus d'orange infusé au pistil de safran, salsifis fumés*

*Ou*

*Tartare de noix de Saint-Jacques de Bretagne*

*Huile d'olive citronnée de Monte-Carlo, carpaccio d'avocat, vinaigre balsamique*

\*\*\*\*

*Filet mignon de veau « Français » cuit en basse température*

*Gnocchi à la patate douce, jus réduit à la fleur de sureau bio*

*Ou*

*Filet de turbot laqué au beurre demi-sel*

*Crèmeux de topinambours aux poivres de Voatsiperifery, copeaux de truffes*

\*\*\*\*

*Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs (suppl. 8 €)*

\*\*\*\*

*Pomme d'amour revisitée à notre façon*

*Ou*

*Moelleux au chocolat cœur au gingembre confit*

*Brunoise de fruits exotiques, sorbet coco*

*Pour accompagner votre menu, nous vous proposons une formule boissons à 25 €  
Comprenant : une coupe de champagne « Laurent-Perrier rosé », deux verres de vin du mois,  
1/2 eau plate ou gazeuse et un café.*

