

# Menu Saint-Valentin

50 Euros (Hors Boissons)



## Pour Bien Commencer,

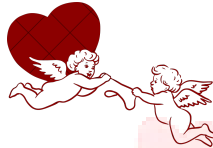
*Trilogie de Foie Gras de Canard ;*

*Foie Gras Mi-Cuit aux Fleurs de Sel*

*Burger de Foie Gras poêlé minute*

*Crème Brûlée de Foie Gras à la Cassonade*

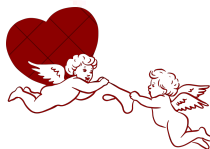
*Noix de Saint-Jacques et Gambas rôties; Infusion de Safran et émulsion aérienne au Beurre noisette*



## Pour Suivre,

*Filet de Bœuf sauce Florale d'Hibiscus montée au Beurre*

*Filet de Saint-Pierre nacré, sauce Mango - Curry doux Perles de fruit de la Passion, pointes d'Agrumes*



## Pour Se Faire Plaisir,

*Cœur fondant au Chocolat, Crème de Praline aux Noisettes délicatement torréfiées*

*Entremets " Aphrodite", Biscuit au Sésame Noir, éclats de Meringue à la Pistache*