

# 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 Boeuf 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,

Coeur fondant au Chocolat, Crème de Praline aux Noisettes délicatement torréfiées

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