

# SAINT-VALENTIN

*à l'Insouciant*

## TOURTEAU DE CASIER

Travail en raviole et maki, radis & céleri croquant,  
bouillon citronnelle & raifort

## BARBUE

Poché au curry vert, chou rouge confit, grenade

Citron givré au Limoncello

## CANNELLONI DE VEAU

Topinambour, carottes glacées, jus à la truffe noire

Fraîcheur de kiwi, infusion de thé, yuzu & orange sanguine

## YIN & YANG

Chocolat noir - caramel, notes de Champagne, fleur d'hibiscus



98€

# Saint Valentin à emporter

---

48 euros

## Mises en bouche

Gougère au comté 24 mois & truffe

Gambas à l'huile de noisette, crème de topinambour



Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes,  
vinaigrette clémentine & citron caviar, panna cotta de céleri rave, tuile de sarrasin



## Cabillaud ou filet de bœuf

polenta frite, légumes d'hiver : poireaux, champignons, courge butternut



## Cœur chocolat noir

insert praliné noix de pécan, compotée de poire à la vanille

A récupérer le 14 février à l'insouciant

