

# Saint-Valentin à la cuisine de Mam

## Mises en bouche

Pressé de foie gras aux épices hivernales

Gambas Nantaise, panna-cotta de topinambour, caviar d'Aquitaine

## ARAIgnée DE CASIER

tartare de Granny Smith & céleri rave, mayonnaise au citron combava,  
voile de bisque

## CABILLAUD BLACK COD

mariné au miso yuzu, gnocchis frits à l'aneth, chou chinois,  
sauce matelote

## PIGEON DE PORNIC

cromesquis de cuisses, betterave rôtie, gel de raisins

## POMME D'AMOUR

praliné pignons de pin, sauce chocolat - gingembre



75€

# Saint Valentin à emporter

---

48 euros

## Mises en bouche

Gougère au comté 48mois & 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 la cuisine de Mam

