

## MENU SAINT VALENTIN 2025

### Trois amuse-bouches.

**Noix de Saint-Jacques à cru, crèmeux de butternut aux agrumes, petits croûtons et amandes torréfiées.**

**Ravioles de homard et sa bisque à l'huile de safran.**

**Filet de canard de la ferme du Prieuré, purée de patate douce à la truffe et eryngii snacké.**

**Brie de Meaux garni par nos soins aux fruits secs.**

*En supplément à 12 euros*

**Poires et coings façon Tatin, sorbet poire-hibiscus et crème onctueuse à la vanille de Madagascar.**

### Trois mignardises.

**Menu à 81€**

Accord mets et vins en 4 temps (4 verres de 10cl) à 28€.

Accord mets et vins en 5 temps (5 verres de 10cl avec le fromage) à 34€.

Tous nos plats sont faits maison, glaces et sorbets compris.

Origine des viandes : France