



# MENU DE SAINT-VALENTIN

32 € par personne

## UNE ENTREE AU CHOIX

- Marbré de foie gras de canard au cacao 100%  
et sa fine gelée de mangue
- OU
- Trilogie de poissons :  
tataki de thon sésame - galanga,  
saumon gravlax aux agrumes  
et tartare de Saint-Jacques aux pommes granny - verveine

## UN PLAT AU CHOIX

- Gambas snackées sauce curry vert au lait de coco,  
patates douces et noodles soba
- OU
- Suprême de poulet rôti, sauce aux morilles  
et fondant de légumes en superposition
- OU
- Mignon de veau cuit basse température,  
sauce champagne et risotto mascarpone aux truffes

## UN DESSERT AU CHOIX

- Entremet à la fève de Tonka,  
confit de cerises amarena et biscuit à la dragée
- OU
- Entremet gianduja,  
coeur maracuja - gingembre et croustillant chocolat noir

Réservation au plus tard le mercredi 10 février à 12h (nombre limité)

Nom et prénom : \_\_\_\_\_

Téléphone (obligatoire) : \_\_\_\_\_

**Retrait en boutique** samedi 13 dès 9h  dimanche 14

ou **Drive le samedi 13 créneau entre 10h et 17h**

votre choix à renseigner

