

## M E N U

# Saint-Valentin

**FORMULE AVEC APÉRITIF, MISES EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT 42.00 € \***

*Menu disponible le **vendredi 13** & **samedi 14 février** au dîner uniquement*

### Apéritif & Mise en bouche

Pétillant violette, griotte et citron

ou

Pomme, limonade et citron

*accompagné d'un cappuccino de crustacés*



### Entrée

Raviole d'escargots aux herbes, crème de cébette et bouillon de volaille citronné

ou

Carpaccio de betterave au Beaufort, crème de noix, granola et vinaigrette de betterave



### Plat

Médaille de poularde en croûte de cèpes, carottes glacées, mousseline de panais, pommes de terre façon churros et sauce madère

ou

Merlu rôti sur peau, polenta, mousseline de céleri et poire, noisettes, miel et écume citronnée



### Dessert

Tartelette framboise vanille

ou

Biscuit au chocolat noir, praliné noisette, passion et chocolat blanc