



# MENUS SAINT-VALENTIN

## **MENU DES TOURTEREAUX - 45,00 €/pers.**

*Coquille prestige de la mer sauce Champagne (dos de cabillaud, saumon, noix de Saint-Jacques)*

-----

*Suprême de pintade rôtie, sauce au foie gras de canard maison, régal des sous-bois  
Garnitures du moment*

-----

*Cœur Fromager ....« Sélection de fromages affinés »*

-----

*Love*

*(biscuit amande, mousseline litchi, confit de framboises et gelée de framboises)*

*ou*

*Passion*

*(biscuit chocolat, crémeux chocolat, mousse passion, confit exotique et gelifié passion)*

## **MENU DES INSEPARABLES - 51.50 €/pers.**

*Notre Cœur côté Terre...*

*Foie gras de canard entier maison, fine gelée Gewürztraminer, Chutney ananas maison au gingembre*

*ou*

*Notre Cœur côté Mer ...*

*Tartare de saumon maison au couteau, tataki de thon, chantilly citronnée, gelée pamplemousse*

-----

*Grenadin de filet mignon de veau aux cèpes, jus corsé*

*Garnitures du moment*

*ou*

*Pavé d'omble chevalier rôti sur peau, petite fricassée de langouste, homard et panais,  
coulis beurre blanc à l'estragon*

*Garnitures du moment*

-----

*Cœur Fromager ....« Sélection de fromages affinés »*

-----

*Love ou Passion*