

# Menu Saint-Valentin

*Un Menu en l'honneur d'Aphrodite, aux parfums d'Épices, aux Saveurs des voyages d'une Divinité de l'Amour*

**14 Février 2024**

Amuse-bouche autour de nos Saumons fumés Maison



## ***En Duo***

Foie Gras de Canard Maison, Gelée de Fruits Rouges,  
Suprême de Caille,  
Jus réduit au Balsamique Blanc, Raisins blonds  
Figues rôties au Miel



## ***Saint-Jacques rôtie sur sa coque***

Beurre blanc au Safran d'Alsace  
***Médailillon de Langouste***  
Crème de Corail relevée au Curry vert



## ***Tournedos de Filet Mignon de Veau juste saisi***

Jus réduit crémé aux Morilles et Girolles  
Purée de Patate Douce relevée au Gingembre  
Croquant de Betterave



## ***Cœur d'Amour***

Salade croquante d'Endives  
Mâche d'Hiver à l'huile de Noix



## ***Gourmande de Desserts***

Le Glacé, Le Passionné, Le Chocolaté

***Menu à 95,00 € par personne, hors boissons***

***Formule « Vins » à 105,00 € par personne comprenant***

1 apéritif maison, le repas, 1 verre de vin par plat jusqu'au fromage, 1 café et sa mignardise

***Formule « Tout Champagne » à 115,00 € comprenant***

Une demie bouteille de champagne sélection de notre Sommelier, le repas,  
Café, mignardise et eaux à discrétion

***Menu disponible pour les déjeuners et dîners suivants  
Samedi 10, Mercredi 14 et Samedi 17 Février 2024***