



# *Menu Saint Valentin*

*69€*



## *Amuse bouche*

*Coulis de potimarrons à la noisette, crème fraîche au gingembre, noisettes torréfiées*

---

## *Mise en bouche*

*Pressé de foie gras au porto, chutney de mangues et safran, tuile de pain de campagne, caramel de porto*

---

## *Entrée*

*Tartare de tourteau au citron vert, carpaccio de St Jacques, mousse à la mélisse, Gel de pomme verte iodé, tuile soufflée au tapioca, billes gélifiées pomme et citron*

---

## *Plat*

*Ballotine de lotte roulée au lard, cœur de blettes, mousseline de courge « bleue de Hongrie », carotte glacée à la passion, crumble parmesan, écume à la citronnelle*

*OU*

*Caille de chez Olivier Renault, farcie aux champignons, mousseline de pommes de terre à la fève de Tonka, champignons et légumes braisés, tuile blé noir, jus brun de volaille corsé*

---

## *Dessert*

*Opaline au chocolat au lait, compotée de mandarines à la vanille, biscuit moelleux au citron vert, espuma au chocolat au lait, sablé parot/sésame, sorbet mandarine*