

## **MENU SAISON, 96.**

**SALADE DE HOMARD AUX POMMES VITELOTTES**

-

**COQUILLES ST-JACQUES AU POELON, TRUFFES MELANOSPORUM**

Mousse Légère de Topinambour, Émulsion Truffée

-

**AGNEAU DE LAIT RÔTI À L'AIL ROSE,**

Tous les légumes d'hiver oubliés et retrouvés, Salade de Cresson

-

**KUMQUAT ET CLÉMENTINES RÔTIES, MOUSSEUX AUX MARRONS**

Marmelade de Clémentine, Glace à la Châtaigne



## **LE GRAND MENU DE LA SAINT VALENTIN, 135.**

**(Servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h15)**

En Amuse-Bouche

**RAVIOLE DE LANGOUSTINE, BOUILLON DE TOPINAMBOUR**

-

**CARPACCIO DE COQUILLES ST-JACQUES, TUILE DENTELLE DE CORAIL,**

Parfum de Citron Bergamote

-

**HOMARD RÔTI AU BEURRE SALÉ, ORANGE SANGUINE,**

Crème Maltaise au Curaçao

-

**FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, TATIN DE POIRE, REDUCTION TRUFFÉE,**

Pain Feuilleté à la Cardamome

-

**BICHE EN CROÛTE DE GENIÈVRE, CANNELONI DE CHOUX,**

Courge Confite en Cromesquis, Sauce Grand Veneur

-

**FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS**

-

**POMME D'AMOUR SUR UN SABLÉ GAVOTTE,**

Glace et Crémeux Litchi, Framboise et Rose

**CE MÊME MENU VOUS EST PROPOSÉ AU PRIX DE 185€ PAR PERSONNE AVEC UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE LENOBLE GRAND CRU « BLANC DE BLANCS » POUR DEUX.**

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.*