

# Menu de Saint-Valentin

*Diner du vendredi 14 février*



## AMUSE BOUCHE

*Foie gras mi-cuit à la truffe*

## ENTRÉE

*Langoustine, crème d'oignons blancs au fruit de la passion et lard di colonnata*

## PLAT

*Filet de veau français cuit en basse température, crémeux de panai au poivre de timut, betterave confite, jus de veau au thym*

## FROMAGE

*Rocamadour, miel et noix (supplément 10€)*

## DESSERT

*Cœur en folie « Vanille et fruit exotique, sorbet belfleur et piment d'Espelette »*



*79€ hors boissons*

*Cocktail Saint Valentin 15€*

*Accord met et vin (2 verres de vins par personnes) 24€*

*Accord met et vin (3 verres de vins par personnes) 39€*