

# Menu Saint-Valentin



## AMUSE BOUCHES

Le cône betterave et chèvre frais  
La tartelette avocat et saumon fumé

## ENTRÉES

Velouté de châtaigne à l'orange, dés de foie gras,  
magret fumé et petits croûtons au beurre

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'argan, grenades  
et poivre de Kampot

## PLATS

Magret de canard et foie gras poêlé, mousseline de patate  
douce, jus réduit de vin rouge aux épices douces

Demi-homard breton grillé, fregola sarda,  
bisque au curry vert et chips de feuille de riz

## FROMAGE

Cœur de Neufchâtel à l'huile de truffe, roquette et noix de cajou

## JARDIN D'AMOUR

Chocolat, fruits de la passion, cacahuètes et barbe à papa

120€ par personne - Hors boissons