



Menu à 60€

Amuse bouche, entrée, plat et dessert  
avec un apéritif et un verre de vin compris

## Amuse bouche

### BEIGNETS DE LENTILLES CORAIL

*Beignets de pommes de terre et lentilles corail, sauce au yaourt et au miel et salade de chou rouge à l'huile de sésame.*

## Entrées

### ŒUF MOLLET FRIT

*Œuf mollet frit au parmesan, cappuccino de pain grillé, tarte flambée frite, graines de courge et salade d'herbes à l'huile de sésame.*

### SAINT-JACQUES AU CAVIAR

*Saint-Jacques poêlé au beurre, crémeux au pommes de terre, œuf de saumon et caviar, velouté de cresson et huile de basilic.*

## Plats

### CANETTE DE BARBARIE

*Canette rôtie au miel, mousseline de carotte au lait de coco, mini-carotte glacée, bimi poêlé, coulis de kaki et clémentine et jus de viande réduit à la vanille.*

### DOS DE CABILLAUD

*Dos de cabillaud snacké puis roulé avec des pistaches et des pignons de pin, endive rouge caramélisée, mousseline de patate douce, coulis de betterave rouge et sauce poisson au safran et tomates séchées.*

### RAVIOLIS AU PARMESAN

*Raviolis au parmesan, morilles poêlés, tomates cerises rôties, muesli de graines, crémeux burratina, copeaux de parmesan, pesto aux pignons de pin, basilic frais et roquette.*

## Desserts

### CRÉMEUX CHOCOLAT PRALINÉ

*Crémeux chocolat au praliné, crumble de noisettes et amandes torréfiées. Accompagné d'une glace snickers.*

### POIRE POCHÉE AU CHOCOLAT

*Poire pochée dans des épices, sauce au chocolat, crumble, tuile de chocolat et glace à la vanille.*



# Apéritif

COUPE DE CRÉMANT

COCKTAIL MAISON

*Vodka, sirop hibiscus/gingembre, prosecco,  
eau gazeuse et chips de poire*

# Vins

VINS ROUGES

*Pic-Saint-Loup - Chemin des Rêves  
Languedoc*

*Primitivo - b.io - bpuntoio  
IGP Puglia*

VINS BLANCS

*Catarratto Chardonnay - b.io - bpuntoio  
IGP Terre Siciliane*

*Duché d'Uzès - Philippe Nusswitz  
Côtes du Rhône*



*Prix et service compris*



# MENU

## SAINT VALENTIN



*“Aimer, c’est cuisiner ensemble et savourer la  
vie à la même table.”*