

# **MENU SAINT-VALENTIN**

**79 euros ttc**



## **Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

**Fritto de langoustine, Saint-Jacques juste snackée  
chutney d'oignons au curry doux**

\*\*\*\*\*

**Minute de bar sauvage  
émulsion de beurre au caviar oscière**

\*\*\*\*\*

**Suprême de volaille fermier  
truffé sous la peau  
moelleux de ratte à la truffe melanoporum**

\*\*\*\*\*

**Brillat Savarin truffé  
( sup 6 euros )**

\*\*\*\*\*

**Biscuit rhumé, crème vanille  
ananas caramélisé**

