



*Restaurant*

# *Menu*

## *St Valentin*

Amuse-bouche

\*\*\*

Prélude gourmand

\*\*\*

Truffe surprise, pain perdu au poireau sauvage, infusion de sous-bois

\*\*\*

Elégant homard bleu cuit en carapace,  
mangue soigneusement acidulée au vinaigre de citron, coulis passion

\*\*\*

Le blanc de turbot en feuille d'endive poêlé au beurre salé  
Clémentines de Menton dans une nage au carvi

\*\*\*

Sorbet coco/gingembre arrosé de champagne

\*\*\*

Pièce de veau de lait en cocotte et le ris clouté aux truffes,  
Raviole de Céleri rave et jus truffé

\*\*\*

La cave à fromages de nos régions et d'ailleurs

\*\*\*

Pré dessert

\*\*\*

Dessert de la St Valentin

\*\*\*

Mignardises et Friandises

**Menu à 150 € TTC**