

# MENU Saint-Valentin

65€

Cocktail des Amoureux

Les amuses bouches à partager...



Tarte fine aux légumes d'hiver, Saint-Jacques Normande rôties

Caviar du Périgord, fondue de poireaux au safran

Ou

Terrine de foie gras français veinée aux morilles

Chutney de poire au Pommeau, Pain bucheron graines et fruits



Douceur Cherry-Cherie



Gigotin de souris d'agneau braisé lentement ail/romarin

jus court à la moutarde d'Uther, déclinaison de courge

Ou

Filet de bar Sauvage et huître de Penerf

Beurre blanc au vin de Bourgogne, Risotto à la fourme bretonne



La surprise « chaude » d'Antoine



Macaron fleur d'oranger et zeste d'orange sanguine

Ganache chocolat noir, Confit de Kumquat

Ou

Entremet Passion des Amoureux

Chaleur de Litchi

