

# Saint-Valentin

## menu spécial

46€ par personne

### Amuse-bouche

VERRINE DE PERLES AU SAUMON ET HERBES FRAICHES

### Entrée

TATAKI DE THON CROUSTY SAUCE CHIMICHURRI, MAYONNAISE AU COMBAVA

OU

RAVIOLE DE BOEUF MINISTRONE AU BOUILLON DE GINGEMBRE

### Plats

FILET DE BOEUF CHAROLAIS AVEC PURÉE DE PATATES DOUCES,  
LÉGUMES GLACÉS & SON JUS RÉDUIT

OU

RISOTTO CRÉMEUX D'ÉPEAUTRE, CHAMPIGNONS DES BOIS ET  
PARMESAN AFFINÉ

OU

BALLOTINE DE SOLE TROPICAL ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE  
HOLLANDAISE & SES LÉGUMES ANCIENS

### Dessert

POMME D'AMOUR EN TROMPE ŒIL, CRÈME LÉGÈRE À  
LA CONFITURE DE LAIT

OU

CUPIDON : CŒUR CHOCOLAT À LA MOUSSE FLEUR  
ORANGER ET ORANGES CONFITES