

# MENU SAINT VALENTIN

---

(42 € par personne)

## Entrées

- Ravioles de langoustine et son savarin de homard,  
essence de jus de carapaces  
ou
- Lingot de foie gras de canard, gelée de fruits de la passion  
et son chutney de mangue

## Plats

- Eventail de filet d'agneau, jus au basilic purée de charlotte à l'ail doux  
et tatin de légumes du soleil  
ou
- Dos de skrei rôti coté peau, fondue d'endive, coppa grillée et douce  
sauce à la moutarde violette

## Desserts

- Comme un cheese cake, spéculos, gelée de framboise  
et zeste de citron vert  
ou
- Cœur coulant chocolat « orangette »  
coulis et sorbet à l'orange



Joyeuse Saint Valentin   