

# MENU ST VALENTIN

130€ PAR PERSONNE

- Une coupe de champagne ou un verre de vin

## PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES (8 PIÈCES PAR PERSONNE)

- Consommé de langoustines aux saveurs thaïlandaises, petits légumes fois gras de canard poêlé (chaud)
- Raviole queue de bœuf à la bourguignonne et son fois gras de canard poêlé (chaud)
- Emincé de langoustine saisie, coulis de mangue, coriandre et yuzu, consommé de crustacés gélifié au citron vert (froid)
- Œuf de caille en croute de noisette florentine, crème de champignons au brie truffé (froid)
- Galette de céleri rave au chèvre et sa brunoise de betteraves mixtes
- Tataki filet de bœuf salade de spaghetti de Daikon
- Chirashi de thon et pickles de légumes
- Pic de Foie gras à l'ananas rôti et sa gelée d'airelles au piment d'Espelette

## PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES (6 PIÈCES PAR PERSONNE)

- Cheese et pancetta burger condiments et échalotes à la moutarde
- Saumon en croûte béarnaise
- Filet de dorade poché aux champignons, tagliatelles, oignons cébettes, courgettes sautées, sauce homardine estragon
- Paleron de bœuf de 7h, légumes d'hiver rôtis au miel et romarin, sauce au tandoori

## PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES (4 PIÈCES PAR PERSONNE)

- Entremets crémeux mangue, mousse noix de coco, dacquoise au citron vert
- Foret des Pyrénées, clafoutis griottes
- Moelleux citron aux cubes de citron confit, rondellet d'ananas snaké et gingembre confit
- Cristal confiture de clémentines, mousse chocolat et biscuit
- Calissoun, chantilly mascarpone