

# Menu de la Saint Valentin

Amuse-bouche

## Entrées à partager

Tartare de Saumon gravlax  
sauce leche del tigre

ET

Foie gras maison – réduction de vin rouge – crème de  
dattes

## Pâtes du Chef

Raviole de langoustine –  
sauce bisque au gingembre

## Plat

Noix de Saint Jacques – purée de choux fleur à la vanille –  
sauce aux agrumes

## Dessert

Tartelette d'ananas rôti – crème mascarpone vanille et  
zeste de citron vert

**69€ par personne**

*Les prix sont nets TTC, service compris*

