

# Menu Saint Valentin

NOIX DE SAINT-JACQUES POËLÉES  
*cèpes et éclats de noix*



POMME DE TERRE FONDANTE À LA TRUFFE,  
confite au four, crème de truffe et truffe fraîche  
ou

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO  
Parfumé à l'huile d'olive et au zeste de citron



FILET DE VEAU RÔTI AU SAUTOIR  
*gnocchis aux morilles, délicatement parfumés au vin jaune*  
ou  
FILET DE LOUP  
*sauce Champagne, crumble à l'orange et fines ravioles de blettes*



SAINT-HONORÉ FRAMBOISE & LITCHI  
*Petits choux garnis d'un crémeux vanille et framboise,  
cœur de litchi et caramel fondant*

75 - PAR PERSONNE  
Hors boissons