



## Menu de la Saint Valentin



*Amuses-bouche*



*Ravioli de homard, jus safrané*

*Ou*

*Royale de pintade, jus clarifié à la truffe*



*Saint Jacques rôties, purée de topinambours,  
et espuma de courge au lard*



*Filet de boeuf Rossini à ma façon*



*Variation sur l'ananas Victoria*

*Ou*

*Soufflé à la Chartreuse verte, glace cacao*



*Mignardises*

*2 PLATS : 69 €*

*ENTREE - POISSON OU VIANDE - DESSERT*

*3 PLATS : 79 €*

*ENTREE - POISSON ET VIANDE - DESSERT*

