

# Menu St Valentin

Servi le mardi 14 février au soir uniquement

## BOUCHEES APERITIVES

---

### MISE EN BOUCHE

*Thon albacore mi-cuit aux graines de sésames, polente crémeuse à l'encre de sèche, crémeux yuzu et vinaigrette au soja*

---

### ENTREE

*Oeuf parfait cuisson base température 64°C, texture de panais et lard paysan*

---

### PLAT

*Filet de veau, risotto de choux fleur à la truffe d'hiver et jus aromatique*

---

### FROMAGE

*Faisselle de vache de la ferme Mabilly ou assiette de fromages affinés de nos régions*

---

### DESSERT

*Entremet finger saveur passion, insert framboise et croquant passion coco*

---

### MIGNARDISES

70 euros TTC/ personne - hors boissons

