

# Menu Saint-Valentin

14 février - 49€\*



## *Amuse-bouche du moment*



## *Entrée*

Foie gras maison, clémentine confite et gel de vin rouge

ou

Tartelette de curry breton au tourteau et agrumes, gel de fruits et sablé curry



## *Plat*

Filet de bar, risotto aux coquillages, émulsion safranée

ou

Quasi de veau, écrasé de pomme de terre en persillade et chorizo, émulsion foie gras



## *Dessert*

Macaron pistache garni d'un confit de framboise, sorbet yuzu-citron vert

*\*Prix hors boisson*