



## ENTREES

Verrine terre & mer (homard, mangue)	12.00 € / pers.
Opéra de foie gras aux figues	12.00 € / pers.
Brioche Lyonnaise pistachée individuelle	9.20 € / pers.
Plateau de 30 petits fours salés assortis	68.00 € le plateau

## LUCULLUS DE FOIE GRAS

35 grs 16.00 €	50 grs 23.00 € (truffé)
----------------	-------------------------

## CAVIARS COFFRET TRIO ST-VALENTIN

3 Boites de 20 grs (Baeri, Oscière, Kristal)	158.00 €
----------------------------------------------	----------

## PLATS POUR LA ST-VALENTIN

Suprême de poularde au vin jaune et morilles
Cœur de ris de veau, sauce périgourdine
Magret de canard aux agrumes
Filet de veau forestier et légumes d'hiver
Osso-Buco à la milanaise
Brochette de volaille et ses légumes
Petits choux verts au saumon, sauce aigrette
St-Jacques au curry et lait de coco
Cabillaud, crème de chorizo
Pavé de saumon, crème d'oseille
Lotte crème de crustacés
Risotto au parmesan et truffe

## DESSERTS A PARTAGER A DEUX

18.00 € PIECE

### Cheesecake orange sanguine

(Biscuit speculoos, crème de cheesecake, compotée d'orange sanguine, segments orange sanguine, ganache vanille)

### Entremets Cœur Macarons

Ganache, montée chocolat blanc, vanille, compotée de fruits rouges, fruits frais

### Entremets Cœur

Passion, gingembre

## ENTREMETS INDIVIDUEL

Tartelette framboises-citron	7.50 € pièce
------------------------------	--------------

## ALCOOLS – NOTRE SELECTION

Champagne Billecart-Salmon brut sous-bois 75 cl	85.00 € l'unité
Champagne Lecomte Vieille réserve 75cl	35.70 € l'unité
Sancerre blanc 75cl	31.70 € l'unité
St-Emilion Château Lamour 75cl	30.00 € l'unité

