



CLARANCE  
HOTEL LILLE

# MENU DE LA SAINT VALENTIN

## RÊVES DÉLICIEUX

### Canapés

« Fish and Chips », crème dijonnaise & pomme dauphine à la vieille mimolette

-

Tartelette fine noisette, purée de céleri au raifort, coques et couteaux des îles Chausey

-

Emietté de tourteau dormeur bouloonnais, gressin sarrazin, émulsion corail & Livèche

### Amuse bouche

Noix de Saint-Jacques de Boulogne sur Mer en sevice, pamplemousse rose et pistache de Bronte

### Entrée

Terrine de foie gras et truite de mer fumée par nos soins au carvi, gel de quetsche été 2020, brioche feuilletée aux algues

### Plat

Pêche de petit-bateau, légumes racines d'Ennevelin au poivre de Timut, jus de légumes corsé à la truffe mélanosporum

### Dessert

Vaporeuse amande et vanille de Tahiti, caramel onctueux

### Mignardises

Tartelette citron cédrat - Guimauve au genièvre de Houle - Bonbon au chocolat



RELAIS &  
CHATEAUX