

# Saint - Valentin

14 février

## AMUSE-BOUCHE

Brouillade d'œufs à la truffe et au Pecorino

*Scrambled eggs with truffle and Pecorino cheese*

## ENTRÉES

Ravioles de champignons de saison et ricotta, sauce Albufera, noisettes du Piémont

*Seasonal mushroom and ricotta raviolis with Albufera sauce, Piedmont hazelnuts*

OU

Maquereaux grillés au citron noir, betteraves maraîchères et leurs différentes textures, vinaigrette au miel d'argan

*Grilled mackerel with black lemon, market garden beetroot and their different textures, argan honey vinaigrette*

## PLATS

Canette cuite à basse température, rutabaga farci d'un navarin de canard, jus au gingembre

*Duck cooked at low temperature, rutabaga stuffed with duck navarin, ginger jus*

OU

Saint-Pierre rôti au beurre noisette, mousseline de panais et condiment Bellota, oignons caramélisés, émulsion de fumé

*Roasted Saint-Pierre with hazelnut butter, parsnip mousseline and Bellota condiment, caramelised onions, smoked emulsion*

## PLAISIRS SUCRÉS

Biscuit au chocolat, croustillant praliné aux noix de pécan, confit de framboises Mecker, crémeux à la vanille Bourbon, glace aux fruits rouges

*Chocolate biscuit, crunchy pecan praline, Mecker raspberry confit, Bourbon vanilla cream, red fruit ice cream*

OU

Crème légère chocolat passion, mousse caraïbe sorbet passion

*Light chocolate passion cream, Caribbean passion sorbet mousse*

Accompagné d'une coupe de champagne

*With a glass of champagne*