

# MENU ST. VALENTIN 5 SERVICES 70€



## Mise en bouche

Inspiration momentanée du Chef

## Entrée

Tartine de foie gras gravlax, chutney de pommes et pruneaux, pain aux céréales et fruits confits  
ou

Oeuf poché façon "Bénédictine" au saumon confit, salade tiède de pommes de terre vittelottes

## Entremets

Sorbet rafraichissant de mandarines aux zestes d'agrumes et au Champagne 1er Cru Cuvée Olivier

## Plat

Côtes d'agneau grillées, réduction de balsamique et mousseline de patates douces aux noisettes  
ou

Coquilles St. Jacques, étuvée de poireaux à la crème de pommes rattes, truffes melanosporum

## Dessert

Tarte révisitée au citron et limoncello