



# *La Saint-Valentin*

- Lundi 14 février 2022 -

## Apéritif

### Cocktail des Amoureux

## Amuse-bouche

Foie gras de canard confit, velours de pain d'épices et compotée de fruits

Duck foie gras, gingerbread and fruit compote

Foie gras di anatra con pane di zenzero e composta di frutta

Gravelax de loup et saumon mariné au gingembre, fleurette acidulée au citron de Menton

Marinated salmon and sea bass with ginger and lemon cream

Salmone e branzino marinati con zenzero e crema di limone

Risotto à la truffe, Saint-Jacques et chou romanesco, émulsion de jus de crustacés

Truffle risotto with scallops and cabbage, shellfish emulsion

Risotto al tartufo con capesante saltate e cavolo romanesco, emulsione di crostacei

Suprême de pintade fermière rôti, cèpes artichauts et pomme fondante

Roasted guinea fowl fillet with ceps, artichokes and patate

Filetto di faraona arrosto, porcini, carciofi e patate

*Pour Elle*: Passionnément fruit rouge et pain de Gènes moelleux

Coulis exotique, sorbet coco

Soft red fruit cake, exotic coulis, coconut sorbet

Torta morbida ai frutti rossi, coulis esotico, sorbetto al cocco

Ou/Or

*Pour Lui*: Douceur caramel et croustillant cacahuète,

Fines feuilles lactées, glace gianduja

Caramel mousse and peanut crunch, chocolate milk leaves, gianduja ice cream

Mousse al caramello e croccante di arachidi, foglie di cioccolato al latte, gelato al gianduja

**Prix : 95 € / personne – hors boissons**