



# MENU Saint Valentin

Entrée, plat, dessert 65.00€

Option fromages 10.00€

## Entrées

Foie gras de canard Landais, confit d'oignons et pain muesli

Saumon fumé, blinis maison, crème citronnée

St Jacques d'Erquy en carpaccio aux truffes de Marigny Marmande (37)

Huitres de Marennes tièdes, émulsion aux bigorneaux

Feuilletée de champignons des bois, crème mousseuse de foie gras

## Plats

St jacques snackées, coquillage en graveline

Maigre doré sur peau, crème d'endives, consommé de boeuf

Magret de canard rôti, Navet glacé et cranberries

Suprême de volaille rôti au écrevisses, sauce Américaine

Coeur de ris de veau, doré au sautoir, jus au coing

## Fromages

Brousse de Sainte Maure de Touraine au baie rose, brillat Savarin truffé,

Tête de moine en girolle

