

# Menu Saint-Valentin - 85€

Dîner du Jeudi 14 Février 2019

½ bouteille de champagne rosé  
Et ses bouchées salées



**L'Oursin et le Chou-Fleur**  
Crème de chou-fleur au corail d'oursin,  
Emulsion iodée



**Le Foie Gras de Canard**  
Mi-cuit, gelée de cassis,  
Confit acidulé au balsamique blanc,  
Croustille de pain à l'huile de pistache



**L'Œuf de poule « Marans »**  
Cuit en basse température,  
Caviar de Sologne et crème de Mont d'Or



**Le Cabillaud Label Rouge**  
Poché dans une soupe à l'oignon jaune,  
Garniture pissaladière  
Et crème de moules au safran



**Le Quasi de Veau origine France**  
Rôti au sautoir,  
Galette croustillante d'orge au lard paysan  
Et jus de veau parfumé à la truffe



**L'Esquimau glacé pour « Elle et Lui »**  
La force du chocolat pour « Lui »,  
La douceur des fruits pour « Elle »



**Notre vision de la Tarte Tatin**  
Confit de pomme Reinette,  
Panna cotta à la vanille  
Et sablé au caramel beurre salé



**Café et ses mignardises**

