

## Menu Saint-Valentin

*Les amusettes à déguster à deux en amoureux*

ooooo

*Le foie gras et son croustillant garni au Chutney de figues et abricots*

*Ou*

*Les profiteroles aux St Jacques et médaillon de saumon et leur beurre blanc au crément de Bourgogne*

oooo

*Le mi-cuit de Thon et son pesto aux noix et caramel balsamique accompagné d'un tian de légumes*

*Ou*

*Le suprême de pintade dans son habillage de jambon Serrano et comté, à la crème d'ail des ours et linguines*

oooo

*Le sabayon de fruits rouges au crémant de Bourgogne et son sorbet framboise*

*Ou*

*Le financier à la liqueur de rose et sa meringue*

oooo

*59 euros par personne*

*Ou*

*65 euros avec la belle assiette de fromages de Pascal Leroux*