

# Menu *St* Valentin

## Mise en bouche :

La panacotta d'écrevisses,  
pickels de fenouil et crackers

## Entrées au choix :

Le pressé de foie gras,  
queue de bœuf et chou rouge acidulé

ou

Le damier de saumon fumé maison,  
chantilly pomme de terre, vodka, agrumes

## Plat au choix :

Le magret de canard cuit à basse température,  
réduction de miel du Bugéy et vinaigre de Sichuan,  
frite de polenta au romarin & potimarron rôti

ou

Le cabillaud nacré marinière de laurier,  
croquettes de riz noir, légumes croquants

## Fromage :

Le Brillat Savarin à la truffe, pain aux fruits secs

## Dessert :

L'assiette gourmande  
composée de trois mini desserts

37 €