



# SAINT-VALENTIN



MERCREDI 14 FÉVRIER 2024

# MENU

Coupe de Champagne de la maison "Taittinger"  
accompagnée de 2 tapas



Amuse-bouche  
foie gras de canard marbré à l'hibiscus, façon bissap,  
pain feuilleté à la fleur de sel



Filet de truite blanche de Savoie,  
en gravlax d'herbes fines infusées aux baies de genièvre,  
acidulé à la pomme Granny Smith



Mille-feuille de veau Orloff  
à la panne de montagne et Beaufort,  
compression de patate douce au poivre noir "Ceylan" du Sri Lanka,  
pétales d'oignon de Roscoff en tempura



Cœur à la noix de coco, compotée de litchi parfumée au combava



## BOISSONS INCLUSES

*Vin rouge : Marsannay "Saint-Urbain" Domaine Jean Fournier 2019  
Evian, Badoit & boisson chaude*