



# Notre Menu Saint Valentin

79€/personne

## Prémices

PREMIER DATE : RENCONTRE AVEC LES BEAUX PARENTS... ÇA FAIT CHOUX BLANC  
YAMITSUKI ET SON BOUILLON MENTHE/GINGEMBRE

## Entrée

DEUXIÈME DATE : BIEN MIEUX, MADAME CHOISIT LE LIEU  
TARTELETTE DE BRICK, CRÈME D'OIGNON DOUX AU MIEL,  
BRUNOISE DE LIEU EN DEUX FAÇON, TOUCHE DE PASSION ET  
QUENELLE GLACÉE D'HALLOUMI GRILLÉ

## Poisson

PREMIÈRE ANNÉE : RIEN N'EST TROP BEAU, CHAMPAGNE ET CAVIAR À PROFUSION  
FILET DE TURBOT, TOPINAMBOUR ET PLEUROTES GRILLÉES, JUS  
D'ARÊTES RÉDUIT À LA NOISETTE, ÉMULSION LACTIQUE AU  
CHAMPAGNE, CAVIAR D'AQUITaine

## Viande

L'AMOUR DUR TROIS ANS ? LE COUPLE BAT DE L'AILE ?  
PREMIER TEMPS : SUPRÊME DE VOLAILLE AOP POCHÉ PUIS  
SNACKÉ, CANNELLONI DE FARCE FINE À L'ESTRAGON, SAUCE  
POULETTE TRUFFÉE  
DEUXIÈME TEMPS : PHO RAFRAÎCHISSANT ET CRÈME D'HERBES

## Pré dessert :

FINALEMENT L'AMOUR ÇA VA ÇA VIENT, UN COUP DE PEP'S ET ÇA REPART  
LEMON PUDDING ET CITRON CAVIAR

## Dessert

AUX ANNÉES À VENIR TOUTES PLUS CROUSTILLANTES LES UNES QUE LES AUTRES  
CRAQUANTS DE MERINGUE ET PRALINÉ, CŒUR FRAMBOISE ET  
PIMENT D'ESPELETTE, CRÈME MONTÉE AU COMBAWA ET SORBET  
PRALINE ROSE