

# Menu St Valentin 87€

*Duo de mise en bouche*

\*\*

*Cubes de thon rouge légèrement fumé puis snacké  
en croute de tourteau mayonnaise wasabi,  
"crackers maison multi graines et sauce miso*

\*\*

*Saint-Jacques de La Rochelle saisies à la plancha surmontée  
d'une morille farcie au foie gras, écume d'herbes fraîches  
et purée d'échalotes confites comme un condiment*

\*\*

*Aiguillette de Saint-Pierre de pêche locale  
accompagnée d'un Tartare de langoustines aux saveurs  
d'une bouillabaisse complètement revisitée,  
bouillon de langoustine au safran*

\*\*

*Paleron de veau français braisé pendant 9 heures,  
superposition de pâte zitta gratinée au beurre de truffe,  
carotte en purée lisse et rôtie,  
lamelle et jus à la truffe Mélanosporum de notre région*

\*\*

*L'alliance de la clémentine confite et d'une mousse parfumée à la rose,  
velours rouge et coeur chocolat*