

**L'INSTANT GOURMAND DE LA SAINT VALENTIN 85,00€**

(Menu unique servi le vendredi 14 février au dîner)

**Mise en bouche**



**Foie gras en terrine maison, réduction estragon - balsamique  
et toast à la farine meule de pierre**

*Homemade terrine foie gras, taragon - balsamic reduction and toast with stone flour*



**Filet de lieu en croûte d'herbes,  
oignons braisés et petits pois, émulsion citronnée**

*Scallop and langoustine tartare, light American mayonnaise*



**Roulé de veau cuit à basse température,  
mouseline de butternut fumée aux bois de sapin, réduction amaretto**

*Veal roll cooked at low temperature, butternut mousseline smoked with fir wood, amaretto reduction*



**Tomme de Tarentaise aux noix, mesclun assaisonné**

*Creamy tomme with walnuts, seasoned mesclun*



**Biscuit citron vert, ganache vanille - hybiscus, meringue et griottes**

*Lime biscuit, vanilla ganache - hibiscus, meringue and morello cherries*