

# Menu St Valentin



*Coupe de Champagne et Amuse-Gueules*



*Mise en Bouche : Saumon Label rouge mariné à l'Aneth et jus d'agrumes,  
Crèmeux de Chèvre du Langon aux Epices Douces*



*Carbonara d'Huîtres Creuses n°3 de Beauvoir sur Mer  
au Lard de Colonnata et Salicornes*



*Tartelette de St Jacques, Variation autour du Foie Gras et Poireaux d'Hiver,  
Spoon d'herbes Fraîches*



*Bar Rôti, Duxelle de Shiitakés à l'Ail noir, Mousseuse Béarnaise*



*Carré de Porc Ibérique Pata Nègra laqué Miel, Citron vert  
Variation autour des Carottes et Pomme fondante au Romarin*



*Déclinaison autour du Brie de Meaux, Salade de Caractère*



*Douceur des Amoureux*



*Menu à 82 euros*