

SAINT-VALENTIN  
MARDI 14 FÉVRIER 2017



**ASPERGE VERTE DU PERTUIS**

et caviar de Sologne,  
fin sabayon au citron de Menton.



**NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES**

cuite à la plancha, émulsion à la truffe noire,  
mousseline de topinambour aux noisettes torréfiées.



**HOMARD BLEU**

rôti au beurre salé, grenailles et salicornes,  
jus des têtes lié à la pâte de curry vert.



**CANARD CHALLANDAIS**

rôti au miel épicé et aux dragées,  
navet cru et cuit au jus d'orange, datte Medjoul au citron confit.



**PAMPLEMOUSSE ROSE**

en gelée d'hibiscus,  
sorbet aux fines bulles de champagne rosé.



**PÉPITE DES TROPIQUES**

aux noix de pécan caramélisées,  
crème glacée à la vanille de Bourbon, jus de passiflore au poivre.

650 €

*EF*