

# Menu Saint-Valentin

68€

## MISE EN BOUCHE

Pomme de terre fondante, truite fumée à l'orange,  
crème aux herbes

## ENTRÉE

Soupière en feuillettage, Saint-Jacques et gambas aux girolles  
*ou*  
Duo gravlax de filet de bœuf aux noisettes et foie gras

## SORBET

Sorbet ananas et rhum arrangé à la vanille

## PLAT

Filet de turbot, crème de homard au Sauternes  
*ou*  
Pavé de veau et son médaillon de ris de veau aux vins fins

## FROMAGE

Cœur de Neufchâtel, compotée de pommes au cidre

## DESSERT

La trilogie chocolatée à partager

