

# Menu

## St Valentin

89 euros / personne

*Amuse-bouche du chriissandier*



*Terrine de foie gras de canard au naturel,*

*Chutney aux fruits de saison*

*Ou*

*Salade de homard tiède au beurre de truffe*

*Ou*

*Risotto crémeux acidulé au citron vert,*

*Joue de lotte et pointe d'asperge verte*



*Turbot poêlé, Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive,*

*Petits légumes de saison, sauce au champagne,*

*Perle de caviar fumée*

*Ou*



*Duo de pavé de biche et foie gras poêle.*

*Gnocchis et haricots verts.*

*Miroir au Porto*



*St Nectaire tiède à la fleur de thym*

*Buisson de mesclun*



*Merveille glacée au citron.*

*Eclats de meringue,*

*Coulis de fruits rouges*

*Ou*

*Millefeuille façon Chrissandier.*

*À la pomme caramélisée.*

*Crème légère parfumée au Calvados.*

*Sorbet poire.*



*Peypet*

