



**MENU : 59,00 euros**

**Amuse bouche :  
Toast de foie gras truffé**

**Entrée :  
Saumon confit doucement à l'huile d'olive, perles de yuzu, filet de  
thon en tataki, coulis végétal et gambas rôties aux agrumes**

**Plat :  
Filet de turbot doré, émulsion coco gingembre  
ou  
Mignon de veau basse température, jus court à l'orange**

**Dessert :  
Fondant au chocolat et sa crème anglaise, entremet  
fruit de la passion mangue, sorbet ananas rôti caramélisé au rhum  
et tuile nougatine aux graines de sésame**

*St Valentin*