



# MENU SAINT VALENTIN

## Dîner 14 février 2024



### **L'Amuse-Bouche**

La truite du Jura fumé par nos soins, œufs brouillés Bio de Marin  
Shiso (plante), légèreté siphon pomelos

\*\*\*\*\*

### **La grande assiette de Tapas des Amoureux à partager**

Le Ceviche de Thon 'rouge' granité, citron-vert, coriandre  
Le nougat de Foie-gras de canard du Périgord au fruits du mendiant et pain d'épice  
Les escargots de Bourgogne en croute au senteur des sous-bois  
Le Jambon Noir de Bigorre du chef millésime 2020  
et sa tartine d'huile d'olive 'Miraval' et ail noir

\*\*\*\*\*

### **Les Coquilles Saint Jacques Normande snackées**

Rizotto de topinambour à la vanille et émulsion de Langoustine

\*\*\*\*\*

### **Le Sorbet citron-bergamote, gingembre- Basilic Thai arrosé au gin Bio des Alpes**

\*\*\*\*\*

### **Le Filet Mignon de Veau français**

cuit tendrement demi glace à la truffe  
Cannelloni croustillant de Ris de Veau, blette et bolets du village

\*\*\*\*\*

### **L'assiette de fromages affinée**

Marmelade de rhubarbe et fève de tonka

\*\*\*\*\*

### **'La Boule de Neige Exotique'**

Sudachi, coco, mangue, passion  
émulsion Rhum 3 Rivières

## **Menu à 98 € par personne**

**supplément de 50€ pour demi-pensionnaires**

Passage en salle entre 19h15 - 19h45

Menu obligatoire pour l'ensemble de la table

Tout changement fera l'objet d'un supplément