

# MENU de SAINT-VALENTIN

## MISES EN BOUCHE

Tataki de thon rouge, wakame, sésame.  
Capuccino de champignons.  
Cromesquis de queue de bœuf.

## ENTREE AU CHOIX

Le médaillon de lotte, lardo di colonnata, jus chlorophylle.  
OU  
La caille farcie au foie gras, sauce au Porto.

## LE SORBET CHICON ET SA LIQUEUR

## PLAT AU CHOIX

Le Skrei, zeebessen, vongoles, bisque.  
OU  
Le filet de veau, crème de patate douce, pomme darphin, jus corsé.

## DESSERT

*Berry bergamote*  
(framboise, bergamote, passion).

## PRIX

Sans boissons : **65 €**

Accord vins : **25 €**

*Ce menu vous est proposé du mercredi 14 au dimanche 18 février 2024.*