



DINER DE LA SAINT VALENTIN  
NOTRE CHEF MARTIAL BONNERON VOUS PROPOSE



*Une bouchée de plaisir ...*

UN CHOUX GARNI D'UNE CRÈME D'OLIVE VERTE ET ÉPINARD,  
TUILE DE PALMIER À LA TAPENADE



*Pour commencer*

GANACHE DE FOIE GRAS SUR UN BISCUIT SALÉ, CURCUMA ET BADIANE,  
COMPOTÉE DE POMME VERTE ET ACETO DE CIDRE AU VINAIGRE



*La Mer*

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS :  
BOUCHON DE SAINT-JACQUES DANS UNE MOUSSE DE HOMARDINE,  
FINESSE SARRASINE ET GASTRIQUE DE MARACUJA



*La Terre*

FILET DE CANARD GRAS EN FEUILLE DE CHOUX ROUGE BRAISÉES,  
JUS RÉDUIT AU CRANBERRY ET LÉGUMES TERREUX



*Les douceurs*

PALET DE BISCUIT AU CHOCOLAT NOIR,  
CRÉMEUX À LA MANGUE, MOUSSE VANILLE TAHITENSIS,  
SORBET ANANAS AU GALANGA

MENU (HORS BOISSONS) : 60 EUROS TTC  
PRIX TTC – SERVICE COMPRIS