

# MENU ST VALENTIN

## MENU UNIQUE

MISE EN BOUCHE...CONTRE BOUCHE

\*\*\*

RENCONTRE ENTRE TERRE & MER :

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE & GAMBAS GÉANTE,  
BOUILLON GINGEMBRE & CITRONNELLE

\*\*\*

FIANÇAILLES SUR LES ÎLES SOUS LE VENT :

SASHIMI DE THON À LA POLYNÉSIENNE, FRUITS EXOTIQUES

\*\*\*

FRISSON MANGUE & RHUM ARRANGÉ À LA BANANE

\*\*\*

MARIAGE SUR LE THÈME DE LA TERRE & LA NATURE :

MIGNON DE VEAU EN CROUTE DE POMMES DE TERRE,  
JUS CORSÉ AU THYM & MINI LÉGUMES GLACÉS AU MIEL

\*\*\*

CŒUR BRISÉ BESOIN DE RÉCONFORT :

CHOCOLAT, RHUM & GLACE

75€