

# MENU DE LA SAINT VALENTIN VALENTINE'S DAY MENU

## Menu 65€

### - LES PRELIMINAIRES / PRELIMINARIES-

#### **Coupe de Champagne & Amuses bouche**

*Glass of Champagne & Amuses Bouche*

### - LES PREMIERS PAS / FIRST STEPS -

#### **Carpaccio de Saint-Jacques et de bar à l'huile de truffe**

*Carpaccio of sea bass and scallops with truffle oil*

**Ou / Or**

#### **Foie gras de canard mi- cuit, chutney de mangue**

*Foie gras and mango chutney*

### LE VIF DU SUJET / HEART OF DISCUSSIONS-

#### **Saint-Jacques de Port en Bessin poêlées & mousseline de céleri parfumée à la truffe**

*Scallops from Port en Bessin & celeri mousseline with truffle oil*

**Ou / Or**

#### **Quasi de veau, risotto de quinoa aux morilles**

*Veal rump, quinoa risotto with morels*

### - LES YEUX DANS LES YEUX / STRAIGHT IN THE EYES -

#### **Cœur crémeux à la passion, biscuit coco, meringue craquante au thé Matcha**

*Creamy heart with passion, coconut biscuit, crunchy meringue with Matcha tea*

**Ou / Or**

#### **Entremet au chocolat noir, croustillant et crémeux au praliné noisette**

*Dark chocolate cake, crunchy and creamy praliné*



1906

BOUILLON RACINE