

*MENU DE LA SAINT-VALENTIN  
(valable exclusivement le 12 et 13 février)*



*Un verre de fruit défendu*

*AMUSES-BOUCHES*

*Gésiers confits déposés sur bonbon de radis  
Minis-pâtisseries à la brunoise des marais  
Gourmande de pleurotes parfumée à la fleur d'ail*

*LES PRÉLIMINAIRES*

*Paupiette de saumon fumé au bleu en radeau de courgettes grillées, vague d'huile de tournesol.*

*ou*

*Aiguillettes de canard rôties accotées sur mousseline d'épinard bordées d'un coulis de rabioles*

*ou*

*Couple de betterave et pétoncle fumé allongé sur un lit de roquette aux herbes d'antan*

*LE SEPTIÈME CIEL*

*Pétoncles et crevettes grillés en flèche de Cupidon, gâteau de riz, champignons sauvages et sa verte poêlée, sauce avocat et blanche de Chambly*

*ou*

*Oreiller de Wapiti rôti, matelas de topinambours à l'huile de noisette, abriillé d'une douillette à l'amélanchier*

*ou*

*Poitrine de pintade, implants de foie-gras, gaine de fruit défendu et légumes racines, soutenu d'un jus à l'Éphémère*

*ou*

*Truite saumonée, purée de fenouil, arc en ciel de légumes et sauce aux agrumes en pluie*

*JUSTE POUR LE PLAISIR*

*Nid d'amour au Grès des Champs, arôme de coriandre*

*LES PETITES GÂTERIES*

*Gâteau chocolat au cœur fondant, parfums d'amour en cage*

*ou*

*Pomme d'amour et sa guimauve à l'eau de rose*