

n o ~ i c o s

## Menu Saint-Valentin

Mercredi 14 février 2024

3 Pièces canapés servies à l'apéritif

\*

### **Royale d'oignons doux**

Velouté de scamorza, riz soufflé

\*

### **Noix de coquilles Saint-Jacques en tartare aux huîtres Gillardeau**

Caviar et bourrache

\*

### **Dos de bar en oursinade**

Fenouil au safran, rouille pimentée

\*

### **Macaroni aux truffes noires et foie gras de canard**

Légèrement gratiné au parmesan, jus de veau réduit

\*

### **Filet de veau Rossini fumé au bois de hêtre**

Pommes fondantes et tétragone

\*

### **Tarte soufflée au chocolat grand cru**

Sorbet cacao

\*

### **Granité à l'Absinthe**

Marmelade de tomates à la vanille, glace fenouil

*220€ par personne, menu hors boissons*

*315€ par personne, comprenant le menu, 1 coupe de champagne et 3 verres de vin*