



## **Menu de La Saint-Valentin 2018**

### **La mise en bouche**

**B**linis de Sarrazin, caviar de potiron, œufs de truite

### **L'entrée**

**C**omme un sushi de riz rouge de Camargue,

Betterave et cabillaud Skrei demi-sel

### **Le Plat**

**G**alantine de veau de Corrèze, farce citron confit et olives noires,

Purée de légumes du potager

### **Dessert**

**C**ookie chocolat au lait, mousse chocolat noir, crème à la griotte

**Menu au tarif de 45 € prix net ttc, hors boissons**