

# Saint-Valentin!

*mercredi 14 février 2024*



## MISE EN BOUCHE

*Velouté de carottes jaunes, crème fouettée à l'orange et paprika fumé*

## ENTRÉE

*Noix de Saint-Jacques en baluchon de poitrine fumée  
chutney de pommes et crème de céleri*

**OU**

*Gambas "Black Tiger" au lait de coco  
piment de cayenne et rhum*

## PLAT

*Dos de cabillaud pané à la moutarde à l'ancienne  
beurre à la bière blanche*

**OU**

*Géline de Touraine mijotée au vin moelleux  
morilles et légumes anciens*

## DESSERT

*Mille-feuilles framboise - coco  
coulis de fruits rouges*

**OU**

*Macaron vanille  
mousse chocolat blanc Tonka et chocolat noir, coulis de caramel*



*Menu mise en bouche - entrée - plat - fromage ou dessert : 44€*

*Menu avec accord mets et vins: 49€*