

# MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Cocktail de bienvenue

## MISE EN BOUCHE

Sphère de tourteau et aspic d'huîtres

## FILETS DE CAILLE

Réduction de betteraves & Framboises,  
crème de cerfeuil tubéreux.

## RAVIOLES DE HOMARD ET LANGOUSTINES

Fraîcheur d'estragon, jus corsé, vinaigrette au  
corail d'oursin et huile d'estragon

## MÉDAILLON DE SELLE D'AGNEAU DES PYRÉNÉES

Farcie à la truffe, crème d'ail doux,  
déclinaison de carottes

## MACARON CROQUANT

Au sésame noir & Framboises

