

# Menu Saint-Valentin

*Une symphonie de saveurs à partager avec votre être cher.*

## AMUSE-BOUCHE

Selon l'inspiration du Chef

## ENTRÉES

Homard et caviar Daurenki de la maison Petrossian  
Jus de carapaces & groseilles

-

Dôme de bucatini & sabayon hollandaise  
Coquillages façon marinière et sauce livèche

## POISSON

Noix de Saint-Jacques de la baie de Somme  
Purée d'artichaut truffé  
Crème de barde au Noilly Prat

## VIANDE

Canette de chez Mr Duplantier rôtie sur coffre et hélianthis  
Gingembre confit & gel, jus de canard

## PRÉ-DESSERT

Chocolat noir Araguani en découverte  
Amarena rafraîchie à la tagète et au gingembre

## DESSERT

Bulle en sucre et déclinaison de pommes  
Sorbet manzana

Clement Convard