

# SAINT VALENTIN

« Si l'amour se cuisine tous les jours, surprenez votre moitié avec cet irrésistible menu composé de tendres et délicates recettes qui vous éveilleront les sens »

## MENU

*Mise en bouche de Cupidon pour rougir de plaisir*

\*

*Laissez-vous tenter par le sensuel pressé de volaille  
et son délice du Sud-Ouest avec chutney « cannelle vanille »*

*Ou*

*Balade romantique en mer avec le feuilleté de St Jacques  
et langoustines à l'élixir d'amour*

\*

*Poursuivez avec un carré d'agneau et note aphrodisiaque  
en lit de mousseline de pomme de terre et noix de muscade*

*Ou*

*Une douceur de la mer avec un dos de cabillaud poêlé,  
parfumé aux herbes de St Julien  
accompagné d'un nuage de potiron aux coquillages et crustacés*

\*

*Continuez avec le bonheur de nos régions :  
Croustillant à l'abondance et miel de montagne  
Petite saladinne aux noix et éclats d'amandes torréfiées*

\*

*Pour terminer ce voyage, fondez de plaisir avec le moelleux d'amour  
au champagne et espuma granny smith*

*47 euros – hors boissons*