

Menu St-Valentin

Mise en bouche & Verre de bulle

Loire, Julien Fouet, PMG pétillant naturel, conversion bio

Premier service

**Carpaccio de quasi de veau
Veau de grain, harissa, vinaigre de pulpe de tomates,
gressin, parmesan et condiments maison.**

ou

**Salade composée de fenouil grillé et betteraves Chioggia
pistaches, oranges sanguines, vinaigrette à la cardamome et féta.**

ou

**Langoustine grillée et panisse
concassé de légumes du moment, caramel de tomates, origan**

Deuxième service

**Pétoncles saisis, vanille, amandes et ciboulette
Purée de racine de persil et légumes du moment**

ou

**Côtes levées de porc du Rang 4
sauce au thé fumé, salade de chou classique**

ou

**Gnocchis de ricotta à la roquette
velouté citronné et macédoine de légumes**

Troisième service

Paris Brest crème pralinée

ou

entremet aux fruits de la passion et chocolat au lait

- 70\$ -

Valentine's Day Menu

**Small bite
&
Glass of sparkling wine**
Loire, Julien Fouet, sparkling PMG natural, organic conversion

First course

Veal carpaccio
**Grain-fed veal, harissa, tomato pulp vinegar,
breadstick, parmesan and homemade condiments.**

or

**Salad with grilled fennel and Chioggia beet,
pistachios, blood oranges, feta cheese and cardamom vinaigrette.**

or

**Grilled langoustine and *panisse*,
vegetables of the moment brunoise, tomato caramel, oregano**

Second course

**Pan seared scallops, vanilla, almonds and chives
parsley root puree and vegetables of the moment**

or

Rang 4 Pork Ribs
Lapshang Souchong tea sauce, classic cabbage salad

or

**Ricotta gnocchi with arugula
lemon *velouté* and vegetable *macédoine***

Third course

Paris Brest *praliné* cream

or

dessert with passion fruit and milk chocolate

- 70\$ -

