

# «Saint Valentin» 14 février 2012

Trois patiences autour de la mer, de la terre et des marais  
velouté de cocos crème fouettée agrumes-»tartine» croustillante de St Jacques-sushi au lard fermier

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard mi-cuit aux parfums de Houille et de Sechuan,  
*brioche aux cramberies, lamelle de truffe, vinaigre parfumé*

\*\*\*\*\*

Filet de rouget à l'unilatéral aux algues,  
*langoustine en tempura épicée, coquillages, émulsion à la mangue*

\*\*\*\*\*

Granité de champagne au maracuja

\*\*\*\*\*

Pigeon et boeuf laqué au gingembre,  
*jus réduit corsé, légumes bio des jardins de Florence*

ou

Bar aux baies de Goji pêché lentement,  
*écume au lait de coco et curcuma, légumes bio des jardins de Florence*

\*\*\*\*\*

Sablé au caramel, chocolat et douces épices,  
*sorbet mandarine- safran d'Artois, cocktail à la fleur d'hibiscus*

par personne : 61,00 €

avec l'apéritif maison et trois verres de vin (12cl) sélectionnés : 82,00 €

au champagne ( 1 bouteille pour deux) : 86,00 €