

# MENU SAINT VALENTIN

## AMUSE-BOUCHE

\*\*\*\*

## PRÉLUDE GOURMAND

Pizza Soufflée à la Crème de Cèpes

\*\*\*\*

## ENTRÉE

Terrine de Foie Gras mi-cuit par nos Soins,

Panettone aux Fruits Secs,

Compotée d'Oignons Doux des Cévennes à la Framboise

\*\*\*\*

## PLAT DE POISSON

Duo de Saint-Jacques et Dos de Cabillaud Rôti à la Fleur de Sel

Crémeux de Panais aux Eclats de Noisettes,

Sauce Homardine

\*\*\*\*

Granité au Gin Caviar Bleu Jérôme Nutile

\*\*\*\*

## PLAT DE VIANDE

Noisette de Veau Cuite lentement en Cocotte,

Ecrasé de Pommes de Terre Confites à l'Ail et à l'Huile Jeanjean

Champignons Sauvages, Jus Gourmand à l'Huile de Truffe

\*\*\*\*

## DESSERT

Mousseline à la Passion, Tuile de Meringue à la Rose,

Compotée de Fruits Rouges,

Sorbet Fraise des Bois

\*\*\*\*

Mignardises

65 € TTC par personne (Hors boissons)

Tarifs TTC, Service compris

Réservations sur notre site internet :

<https://georgiau.fr>

