

# RACINES

DES PRÉS

## DINER DE LA SAINT VALENTIN

*Jeudi 14 Février*

MENU A 90 EUROS



ACCORD METS ET VINS 45 EUROS

Amuse Bouche

\*\*\*

Pâté en croûte de canard de Rouen et foie gras, salade de radis d'hiver, condiment coing

\*\*\*

Raviole de langoustine, consommé parfumé au gingembre et citronnelle, jeunes légumes du jardin des Roys

\*\*\*

Noix de Saint Jacques de Normandie, betterave confite à l'hibiscus et raifort

\*\*\*

Volaille « Culoiselle », tagliatelles de céleri à la truffe melanosporum

\*\*\*

Fraicheur d'agrumes, meringue craquante et sorbet passion - poivre Timut

\*\*\*

Tarte soufflée au chocolat « Pur Madagascar », crème glacée cacao