

# *Menu de la Saint-Valentin*

*90 € par personne*

## **Mises en bouche :**

Truite marinée façon ceviche  
&  
Magret fumé maison et crème d'oignon

\*\*\*\*\*

Foie gras du domaine de Limagne fumé par nos soins,  
Chutney d'oignon à la sauce Tonkatsu

\*\*\*\*\*

Cabillaud confit à l'huile d'olive et poivre de Timut,  
Mousseline de topinambours, espuma au vinaigre de framboise

\*\*\*\*\*

Quasi de veau rôti, pomme purée truffée, poêlée de  
champignons, jus au thé fumé

\*\*\*\*\*

Cœur au chocolat et caramel beurre salé