

## Menu de la Saint Valentin 69 €

*Une expérience gourmande à partager à deux*

### Mise en bouche

**Tiropitakia, crème feta onctueuse**

*Un début délicat, mêlant croustillant et douceur pour éveiller vos papilles*



### Entrées à partager

**Huîtres, condiment pomme d'amour et gingembre**

*Des saveurs iodées relevées par la douceur acidulée et une pointe d'épices*

**Foie gras, chocolat « passion »**

*Une alliance audacieuse de l'onctuosité et de l'exotisme*

**Fleur de légumes**

*Une création végétale, colorée et pleine de fraîcheur*

### Plats à partager

**Saint-Pierre en filet, cœur d'artichauts, gnocchis, sauce café**

*Un plat élégant, à l'équilibre parfait entre terre et mer*

**Selle d'agneau cuite rosée, houmous, légumes au piment**

**d'Espelette, vinaigrette piquillos**

*Une touche méditerranéenne pour une viande fondante et délicatement épicée*

**Cocotte de légumes mijotés, parfum d'herbes et huile d'olive**

*Un bouquet de saveurs végétales, mijoté avec amour, parfait pour partager un moment de complicité*



### Desserts à partager

**Gâteau à la clémentines, sauce yaourt grec**

*Un dessert léger, aux notes ensoleillées*

**Salade de fruits, fraîcheur citron**

*Une touche finale rafraîchissante et vivifiante*

**Feuilles à feuilles de chocolat, framboises, huile d'olive**

*Le chocolat et la framboise ? L'accord parfait pour célébrer l'amour*