

# Saint-Valentin

Dîner du lundi 14 février 2022

Mises en Appétit



Une escalope de Foie Gras de Canard Plein Air poêlée,  
dans un gouteux Consommé Forestier, Citron Caviar



Des Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,  
Écrasé de Butternut au Gingembre, Edamame et Velours Soja



Le Pigeon de Monsieur Quintart rôti,  
Compotée de Chou, et jus nourri aux baies de Genévrier



Notre sélection de trois Fromages de la Région,  
Confiture de Cassis noir de Bourgogne



Ananas confit, sorbet Estragon



Cœur de Marquise au Chocolat Guayaquil subtilement pimenté,  
et glace Vanille



Quelques Douceurs

**72 €**