



# *Menu St. Valentin*

**En amuse-bouche...**

**Millefeuille d'artichaut et tourteau,  
piment d'Espelette et tuile croquante**



**Crostini de homard aux tomates confites,  
salade d'herbes et sauce vierge**



**Carré d'agneau de Lozère rôti, jus réduit à la sarriette  
bayaldi de légumes de Provence**



**Croustillant de Reblochon aux pommes  
bouquet de salade verte**



**Le Pêché Gourmand...  
Mousse légère au champagne  
mangues compotées au Passoã**

***Prix : 70 € ttc***