

# Menu spécial Saint-Valentin

**MISE EN BOUCHE**

70€/pers.

*Mini foie gras et son gel de mandarine*



## DEUX ENTRÉES

*Saint-Jacques snackées au beurre noisette, tartare de fenouil et fraises,  
leche de tigre à la rose, pickles de radis,  
tuile craquante de feuille de riz et poudre Nori*

*Ravioles de canard confit, mini légumes glacés à l'orange,  
jus réduit à l'ail noir, crispy de canard.*



## PLAT AU CHOIX

*Médaillon de veau, crème de patate douces, cromesquis de pomme de terre, pakchoï snacké,  
jus au café et éclats de grué de cacao*

*ou*

*Filet de Daurade Royal, artichauts en mousseline et en cœur snackés,  
amandes torréfiées, sauce veloutée aux œufs de truite*



## PRÉ - DESSERT

*Crème glacée au yaourt, gelée de Rosé Château Vaudois,  
framboise fraîche, estragon*



## DESSERT

*Ganache namelaka caramelatte, tartare de fruits exotiques,  
tuile au miel, streusel à la fève tonka, vinaigrette acidulée  
passion et huile d'olive, et son sorbet ananas.*

*Restaurant  
Le Loma*

