

# Le Jardin

## Dîner de la Saint-Valentin

Canapés



Carpaccio de gamberi aux agrumes, mayonnaise d'avocat au piment d'Espelette

*Gamberi carpaccio with citrus, avocado mayonnaise with Espelette pepper*



Raviolis de coquilles Saint Jacques,

nage de corail à la bergamote, crémeux de petits pois et croustillant d'encre de seiche

*Scallops ravioli, corral broth with bergamote, green peas cream with squid ink tuile*



Tendresse de veau rôti aux herbes,

mousse de pommes de terre parfumée à la truffe blanche d'Alba, jus réduit au chocolat amer

*Herb roasted veal, potatoe foam infused with Alba white truffle, concentrated jus with bitter chocolate*



Coeur fondant au chocolat blanc et pistaches de Sicile, touche de framboise

*Soft heart with white chocolate and Sicilian pistachios, raspberry touch*



Dolcetti

*Mignardises*

90 €uros