

## **MENU SAINT VALENTIN DU MARLOE**

*155€ par personne (Hors boissons)*

### **Les Amuse-Bouches à partager**

\*\*\*\*\*

#### **Tartare de bar sauvage et coeur de saumon fumé impérial**

*Taboulé de chou-fleur à la mangue  
Eau de pomme verte au poivre Voatsiperifery*

\*\*\*\*\*

#### **Ravioles de foie gras, poutargue et gambero rosso**

*Légumes racines et shimeji  
Bouillon de poule au jus de truffe*

\*\*\*\*\*

#### **Volaille de Bresse à la Royale et truffes noires**

*Farce fine aux cèpes et aux châtaignes  
Brunoise de butternut et sauce suprême*

\*\*\*\*\*

#### **Comté de la Maison Dubois**

*24 mois d'affinage*

\*\*\*\*\*

#### **Vacherin aux fruits exotiques**

*Meringue légère au citron vert  
Sorbet Noix de Coco*