



Carte pour la Saint-Valentin

Mise en bouche au choix - 3,80€

Rosti Maison, émietté de crabe et gingembre
Raviole croquante de gambas au citron confit
Pomme d'Amour de foie gras et pistaches

Entrée au choix

Saint-Jacques en cheveux d'ange, poelée de doux radis roses au miel (11€)
Mi-cuit de foie gras à la mangue, gelée de mangue passion, pain brioché (13€)
Opéra d'avocat - Granny, fenouil confit, saumon fumé, mesclun (9€)

Plat au choix

Sandre à la bisque de homard, risotto de lentilles Bio de Picardie Maritime, crumble de légumes (21€)
Filet de boeuf à l'hydromel, embeurrée de panais à l'huile de truffe, mini légumes (23€)
Filet de canette au cacao et aux épices, pommes Pont-Neuf de patates douces, tatin de betterave Chiogga (19€)

Dessert au choix - 4,20€

Dôme au chocolat et piment d'Espelette, mousse au coquelicot d'Albert
Douceur Exotique : biscuit coco, mousse mangue, mousse ananas
Citron Basilic : biscuit citron, croustillant amande, plein fruit fraise, mousse citron basilic

A retirer chez Gustine's jusqu'au 16/02/2019 inclus

