

S A I N T V A L E N T I N

# MENU

**72 € / PERS**  
**HORS BOISSONS**

**L' APÉRITIF :**

**TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE AU YUZU**  
**CROUSTILLANT DE RIZ AUX ÉPICES**



**AMUSE-BOUCHE VÉGÉTAL :**

**DÉCLINAISON DE LÉGUMES OUBLIÉS EN DIFFÉRENTES TEXTURES**



**TERRINE PRESSÉE DE FOIE GRAS DE CANARD DE MEUSE MI-CUIT**  
**VOLAILLE JAUNE ET MAGRET DE CANARD COMME UN DAMIER**  
**CONDIMENT AU CÉLERI ET TRUFFE UNCINATUM**



**CARPACCIO DE GAMBAS GINGEMBRE ET CITRONNELLE**  
**SHIITAKE ET FEUILLE D'HUITRE**  
**THÉ MATCHA**



**FILET DE BŒUF DE LORRAINE ET RIS DE VEAU**  
**PARFUM DE POIVRE VERT**  
**CRÉMEUX DE NAVET A LA SARRIETTE**  
**ERYNGIIS RÔTIS ET SALADE DE LÉGUMES CRUS**



**EN PRÉDESSERT :**

**CHAUD FROID AU CHOCOLAT ARAGUANI ET TRUFFE MELANOSPORUM**



**MARIAGE AUTOUR DE LA PASSION ET DE LA NOIX DE COCO**



**LE CLOS JEANNON**

NANCY - MAISON D'HÔTES  
TABLE GOURMANDE

MAISONS  MENGIN