

**Menu Saint-Valentin**  
**50€**  
**Proposé du 10 au 14 février 2010**

Patience du jour

---

Médallions de homard aux asperges vertes de Mallemort sur une gelée de porto rouge et soucis

---

Bar cuit vapeur, tartare d'huitres Gillardeau et marmelade de fenouil,  
bouillon de beaujolais blanc safrané

---

Foie gras de canard poêlé à l'huile de sésame toasté, campari et chutney d'oranges

---

Noix de ris de veau en brochette de citronnelle, salsifis et blettes braisés au jus de viande, beurre moussé d'herbes fraîches (ce plat peut-être remplacé par un filet de veau)

---

Chariot de fromages Ou

Faisselle fermière

---

A la façon d'un vacherin, praliné, citron et meringue amande

---

Les plaisirs de Jade

Des modifications peuvent être apportées selon vos goûts...