

Dîner du Jeudi 14 Février 2019

## Dîner "Saint-Valentin" 65€

prix par personne

Pasco

### Cocktail "Pasco"

et ses amuses bouches  
*"Pasco" cocktail with appetizer*

### Entrée au choix

Tarte fine à la sardine, tomates et oignons confits  
*Sardine tart, tomatoes and caramelized onions*

Ravioles d'escargots à la crème de cresson et lard fumé  
*Snails raviolis with watercress cream and smoked bacon*

Tartare de daurade royale, pommes granny smith et vinaigrette aux fruits exotiques  
*Gilthead sea bream tartare, granny smith apples and exotic fruit vinaigrette*

### Plat au choix

Magret de canard rôti, sauce au cidre et carottes nouvelles glacées  
*Roasted fillet of duck breast, cider sauce and glazed spring carrots*

Bœuf mariné au poivre, pommes paillasson et jus de viande  
*Marinated beef with pepper, hashbrowns and gravy*

Dos de bar poêlé, risotto de langues d'oiseaux  
*Pan-seared sea bass loin, "langues d'oiseaux" risotto (risoni pasta)*

### Dessert au choix

Millefeuille, crème Diplomate à la fève Tonka  
*Napoleon millefeuille, Diplomate cream with Tonka bean*

Tarte au chocolat au lait  
*Milk chocolate tart*

Sablé de pomme au four, glace nougat  
*Oven-baked apple shortcake, nougat ice cream*