



# Menu Saint-Valentin



## Mise en bouche

Trio d'amuses bouches :  
Velouté de Topinambour / truffe, chou chèvre / figue, tartelette  
houmous et coriandre

## Entrée

Foie gras de canard maison, gelée cerises noires,  
balsamique et ses toasts

ou

Saumon en tartare, crème de cresson, gingembre et agrumes

## Plat

Filet de bœuf et son jus, déclinaison de légumes,  
pommes dauphines

ou

Saint-Jacques snackées, céleri en risotto safrané,  
sauce corail fumée

## Fromage

Cromesquis oignons doux, crème de Gorgonzola, chutney de poire

## Dessert

Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace caramel beurre salé

ou

Rose, framboise, litchi du Château



69€ / personne

Restaurant du Château de Brabois