

# Saint valentin 2020

Les mises en bouche de bienvenue

## **1<sup>ER</sup> ENTREE**

Tartare de langoustine à la feuille d'huitre, déclinaison autour de la betterave, crème aigre au caviar de Calvisano

Ou

Coeur de ris de veau rôti au beurre noisette, texture de butternut, caviar d'aubergines à la graine de café torréfiée

## **2<sup>ÈME</sup> ENTREE**

Risotto Acquerello au coulis d'herbes fraîches, filet de la pêche du jour et mollica au citron bio

Ou

Raviolis à la bresaola et artichaut, beurre à la sauge et parmesan

## **PLAT**

Dos de skrei rôti, mousseline de céleri rave, bisque de langoustine

Ou

Magret de canard du Sud-ouest, chutney de poire, salsifis aux agrumes et jus réduit

## **DESSERT/FROMAGE**

L'assiette de fromages et marmelade maison de tomates vertes du jardin de la Fouarge +5€

Ou

Sablé à la marmelade d'ananas et vanille, caramel beurre salé et glace au lait d'amande tournée minute

60€ p.p.

Le menu sera servis le 14/02 et le 15/02 en soirée uniquement, la carte ne sera exceptionnellement pas disponible durant ces deux soirées.

Casa fondata nel 1950 dalla famiglia Di Salvo

**piccolomondo**

RISTORANTE

ENOTECA