

# *Menu du dîner de la Saint-Valentin*

**Menu en 6 temps - 72€**

**Corolle de radis, crème à l'ail noir, coulis d'herbes, terre végétale**

---

**Soba, filet de canard, poireau grillé, bouillon au shiitaké et à l'algue kombu \***

---

**Filet de truite, sabayon et crumble à l'algue dulse, condiment aux agrumes, pastèque lactofermentée \***

---

**Tempeh fumé au pois cassé et au quinoa, sauce barbecue au poivron lactofermenté, carotte glacée au beurre de sauge, purée de panais, brocoli rôti**

---

**Le Sainte-Maure frais, glacé et brûlé, kimchi au piment d'Espelette, gelée de thym**

---

**Panna cotta au mélilot, tuile au sarrasin, glace au petit épeautre, confiture de lait, crémeux amazaké**

**\*Option végétarienne possible sur demande.**

**Merci de nous le préciser lors de la réservation**

**Réservation par mail à [contact@lesroseauxpensants.fr](mailto:contact@lesroseauxpensants.fr) ou par téléphone au 0247434032**

