



*Hotel\* \* \**  
*Restaurant*  
*Le Val D'Amby*

**MENU « SAINT VALENTIN »**  
**Jeudi 14 février 2019 (soir)**

**58 €**

Amuse-bouche : Cocktail de queues d'écrevisses et graines d'Arënkha  
sur sa chiffonnade de céleri rave

\*\*\*\*\*

Marbré de foie gras de canard à la compotée de clémentine de Corse,  
sirop de balsamique et bouquet de doucette

\*\*\*\*\*

Noix de St Jacques rôties sur sa julienne de légumes de saison,  
crème coraillée et œuf de saumon

\*\*\*\*\*

Médailon de filet de veau, sa duxelles de cèpes en son cœur,  
fine purée à l'huile de truffe et légumes du moment, jus aux dés de foie gras

\*\*\*\*\*

Croustillant de St Marcellin aux noisettes, salade de jeunes pousses

\*\*\*\*\*

Comme un clafouti framboise et pistache, coulis de myrtilles,  
cascade de fruits de saison, sorbet macaron framboise

\*\*\*\*\*

Petit cœur, truffe chocolatée et madeleine à la praline « Maison »