



# siprès

RESTAURANT  
CONVIVAL & RAISONNÉ

## MENU SAINT- VALENTIN

AMUSE-BOUCHES, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, MIGNARDISES

85€/personne

+35€ par personne accord Mets et Vins ( 1 flûte de champagne et 2 verres de vin)

+50€ par personne accord Mets et Vins ( 1 flûte de champagne et 4 verres de vin)

### AMUSE-BOUCHES

Cracker tapioca, oursin, mayonnaise pimentée et pousses de coriandre.

et

Cannelloni de radis blanc, chèvre frais et betterave, oeuf de truite.

### ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques, leche de tigre concombre mariné, agrumes et citron confit.

### PLAT

Filet de veau cuit en basse température, oignons au bbq, risotto truffé et shitake.

### FROMAGE +7€

Brillat-savarin truffé - Fromagerie Trois Jean.

### DESSERT

Billes de pomme d'amour, sarrasin soufflé, brunoise et sorbet pomme, siphon thé Sakura.

### MIGNARDISES

*Prix nets, service compris.*

*Liste d'allergènes disponible sur demande.*

*Tous nos plats et desserts sont faits maison.*

