



MAFNU SAINT-VALENTIN MILINU

ENTRÉES

Tataki de thon rouge en élégance orientale

Fine tranche de thon rouge légèrement saisi, posé sur un lit de couscous aux saveurs orientales, accompagné d'une crème onctueuse de petits pois et carottes.

Tartare végétal tout en fraîcheur

Mélange coloré de légumes croquants, pétales de betterave rouge, herbes de Provence, relevé d'une vinaigrette citronnée.

Croquettes gourmandes de jambon ibérique

Croquettes croustillantes au jambon ibérique, servies avec une salade de jeunes pousses et des pickles maison.

PLATS

Cœur de cabillaud en habit de lard

Filet de cabillaud enveloppé de lard croustillant, accompagné d'une fondue de patates douces et de légumes de saison rôtis.

Ravioli ouvert gratiné

Pâtes ouvertes au four, garnies de champignons, truffe noire et d'un cœur fondant au fromage.

Magret de canard rosé aux saveurs corsées

Magret de canard cuit à la perfection, servi avec une variation autour du butternut, un fond corsé au canard et une touche subtile de réglisse.

DESSERTS

Macaron Mon Amour

Macaron rouge passion, garni de fruits rouges, mousse aérienne au chocolat blanc et une pointe d'amour.

Pavlova déstructurée

Une réinterprétation moderne du dessert classique, mêlant meringue légère, crème onctueuse et fruits frais.