

# TRUSQUIN

PAR  
*Cédric Denaux*

## VOTRE MENU SAINT VALENTIN

**Entrée, plat, fromage et dessert - 83 euros par pers**

**Entrée, poisson, viande, fromage et dessert - 92 euros par pers**

*Apéritif pour deux compris*

### MISE EN BOUCHE

Pétoncles en coquille lutée, truffes d'ici,  
risotto crémeux

### ENTREE

Foie Gras d'abord poêlé puis confit, coings confits,  
jeunes salades de ce matin, brioche tiède

### VIANDE

Médailon d'agneau de lait,  
roulé puis rôti aux premières feuilles d'ail des ours sauvages,  
Scorsonères au jus, Allium

### POISSON

Anguilles des Dombes fumées, dressées comme une brandade,  
queues d'écrevisses rafraîchies d'Oxalis  
et betteraves Chiot Gai, émulsion oseille

### FROMAGE

Complicité de fromages affinés par Madame Deal

### DESSERT

Parfait chocolat blanc, framboises, roses à partager,  
paco litchis, quelques pétales au sucre

