

# La Table d'Armante

◇ RESTAURANT ◇

*Saint-Valentin*

## MERCREDI 14 FÉVRIER

### TORTELLINI DE HOMARD,

Bouillon de crustacés à la verveine et citron vert

*Lobster tortellini, shellfish broth scented with verbena and lime*

### SAINT-JACQUES DE DIEPPE,

Betteraves en couleur et graines de carvi

*Sea scallops from Normandy*

*Beetroots and caraway seeds*

### QUASI DE VEAU DE LA CHARTREUSE,

Boule d'or et poire shiso, jus à la sauge

*Veal from chartreuse region*

*Turnip and pear, sage juice*

## PRÉ DESSERT

### LA POMME,

Associée à l'hibiscus et crémeux à la vanille de Tahiti

*Apple served in different ways with hibiscus flavor,*

*cream with Tahiti vanilla cream*

**145 €**

Réservation au 04 50 78 66 00