

# Marcus

SAINT-VALENTIN EN JET PRIVÉ

9 février au 3 mars

## AMUSE BOUCHE

**Caviar (30gr) & blinis**

## PREMIER SERVICE

*A partager pour deux*

---

### **Terrine de foie gras, salade de canneberges et d'herbes**

Pressé de foie gras. Servi avec un chutney de canneberges et un mélange d'herbes fraîches maison.

### **Betteraves grillées, raifort, salade d'hiver**

Betteraves légèrement grillées, servies avec une crème de raifort, du sarrasin croustillant, du genièvre et un mélange d'herbes et de légumes d'hiver.

---

## PLAT PRINCIPAL

*Veuillez sélectionner deux plats*

### **Agneau grillé, poivrons, aubergines**

Longe d'agneau servie avec des poivrons grillés enrobés de za'atar, un mélange d'épices du Moyen-Orient composé de graines de sésame, de sumac, de thym et d'origan, et d'une purée d'aubergines brûlées.

### **Rigatoni, champignons, œuf confit**

Composé d'un ragoût de champignons, de pâtes fraîches accompagnées d'une sauce au vin rouge, poivre noir et de parmesan.

### **Bar Rayé du Pacifique "Ciopino"**

Bar rayé Pacifico grillé avec crevette tigrée géante, pétoncle poché avec confit de fenouil et bouillon de tomate.

---

## DESSERT

### **Billionnaire**

Entremet au chocolat, caramel dulce, noix de pécan caramélisées, biscuits à l'avoine, mousse légère au chocolat.