



*Sébastien Sanjou*

- *La table de* -  
**MENTONE**  
SEBASTIEN SANJOU

# *Menu de la Saint-Valentin*



VENDREDI 14 FÉVRIER 2025



- La table de -  
**MENTONE**  
SEBASTIEN SANJOU

*Au menu pour cette belle soirée...*



**Foie gras de canard de chez Robert Dupérier mi-cuit aux épices douces**  
*Duck foie gras from Robert Dupérier, semi-cooked with mild spices*

**Noix de Saint-Jacques en coquille lutée, sauce au vin jaune**  
*Scallops in their shells, served with yellow wine sauce*

**Suprême de caneton rôti, carottes, gingembre, jus acidulé**  
*Roast duck breast, carrots, ginger, tangy sauce*

**Coeur chocolat et praliné**  
*Chocolate and praline heart*



**75€**  
*\* par personne*