

## La recette de Janvier

Nous avons laissé passer les fêtes de fin d'année , pendant lesquelles les homards bleus ont constitués l'essentiel de nos menus.



En ce mois de janvier, le Domaine a fermé ses portes jusqu'au 7 février prochain, et c'est vrai que nous avons un peu délaissé la cuisine pour l'entretien et les nouvelles decos de nos chambres. ↵

Nous vous proposons cependant une recette qui sera simplement une déclinaison de la précédente, avec le produit phare du moment : *La coquille Saint Jacques*. ↵

Pour l'embeurrée et la sauce à l'orange ne changez rien . Par contre remplacez l'escalope de bar par de belles noix de saint jacques, auxquelles vous aurez fait prendre couleur, une minutes par face, dans une poêle fumante sans matière grasse. ↵

Pour la présentation , toujours un bâton de citronnelle et un peu de ciboulette. Bon appétit !