

# MENU SAINT VALENTIN

## Assiette de Bienvenue

- L'huître en gelée d'eau de mer crème légère à la moutarde de Meaux
  - La croquette de homard
  - La mousse de choux fleur et langoustine



## Le duo de saumon fumé maison et sa crème comme un mille-feuille de wraps



## Le mariage des noix de St Jacques et de la bisque de homard foie gras chaud et spaghetti de courgettes



## Le ris de veau en compagnie de morilles et de ravioles de Royan



## Le cœur glacé litchi framboise, carpaccio d'ananas au poivre Sichuan



## Mignardise Le tiramisu limoncello

Le Menu 78€ Hors Boisson

Le Menu avec boisson 120€

Reservation 02 97 43 02 00

Menu servi le vendredi 13 au diner et 14 toute la journée et le dimanche midi 15 février

Sous réserve de modification