

MENU SAINT VALENTIN

Assiette de Bienvenue

- L'huitre 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